

GEAppliances.com

# GE Profile Convection/Microwave Oven

Owner's Manual

PVM1790

CVM1790



***Write the model and serial numbers here:***

***Model #*** ________________________

***Serial #*** ________________________

You can find them on a label when the door is open.

MFL06398604 ***49-40653*** 06-11 GE

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

*When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:*

**⚠ WARNING:** *To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:*

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

*(a)* ***Do Not Attempt*** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

*(b)* ***Do Not Place*** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

*(c)* ***Do Not Operate*** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

*(d)* ***The Oven Should Not*** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy section above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 6.
- This microwave oven is UL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36.″ It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

— Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.

— Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.

— Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

— Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.

— If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.

— Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use ***COOK BY TIME*** for additional cooking time.

— Do not use the oven to dry newspaper.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

- When using the ***Bake***, ***Roast*** or ***Fast Bake*** functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- ***Thermometer—***Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or using the ***Fast Bake*** mode. The metal and mercury in these thermometers could cause ***arcing*** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not let the cord hand over edge of counter.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.



## ⚠ WARNING!
## ARCING

*If you see arcing, press the **CLEAR/OFF** button and correct the problem.*

*Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:*

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ⚠WARNING!



## FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- ***SUPERHEATED WATER***

  *Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.*

To reduce the risk of injury to persons:

— Do not overheat the liquid.

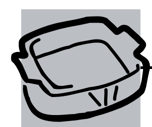
— Stir the liquid both before and halfway through heating it.

— Do not use straight-sided containers with narrow necks.

— After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

— Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and cleaning of the microwave oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

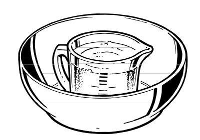


# MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate.

*Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."*

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

  *How to test for a microwave-safe dish.*

  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while microwaving or using the ***FAST BAKE*** mode, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Use of the shelf accessory:
  — Remove the shelf from the oven when not in use.
  
  — Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
  
  — Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  
  — Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.
- Do not use your microwave/convection oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Do not use paper products when the microwave/convection oven is operated in the ***BAKE***, ***ROAST*** or ***FAST BAKE*** mode.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

  Follow these guidelines:

  1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
  2. Do not microwave empty containers.
  3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

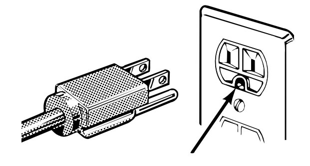
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INFORMATION.
# READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

## ⚠WARNING!

## GROUNDING INSTRUCTIONS

**WARNING:** ***Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.***



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

## THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

## PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.



*READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.*

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Optional kits

*Available at extra cost from your GE supplier.*

## Filler Panel Kits

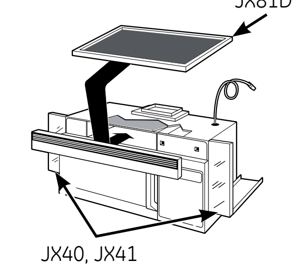
- ***JX40WH—White***
- ***JX41—Black***

When replacing a 36" range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" wide filler panels.

## Filter Kits

- ***JX81D—Recirculating Charcoal Filter Kit***

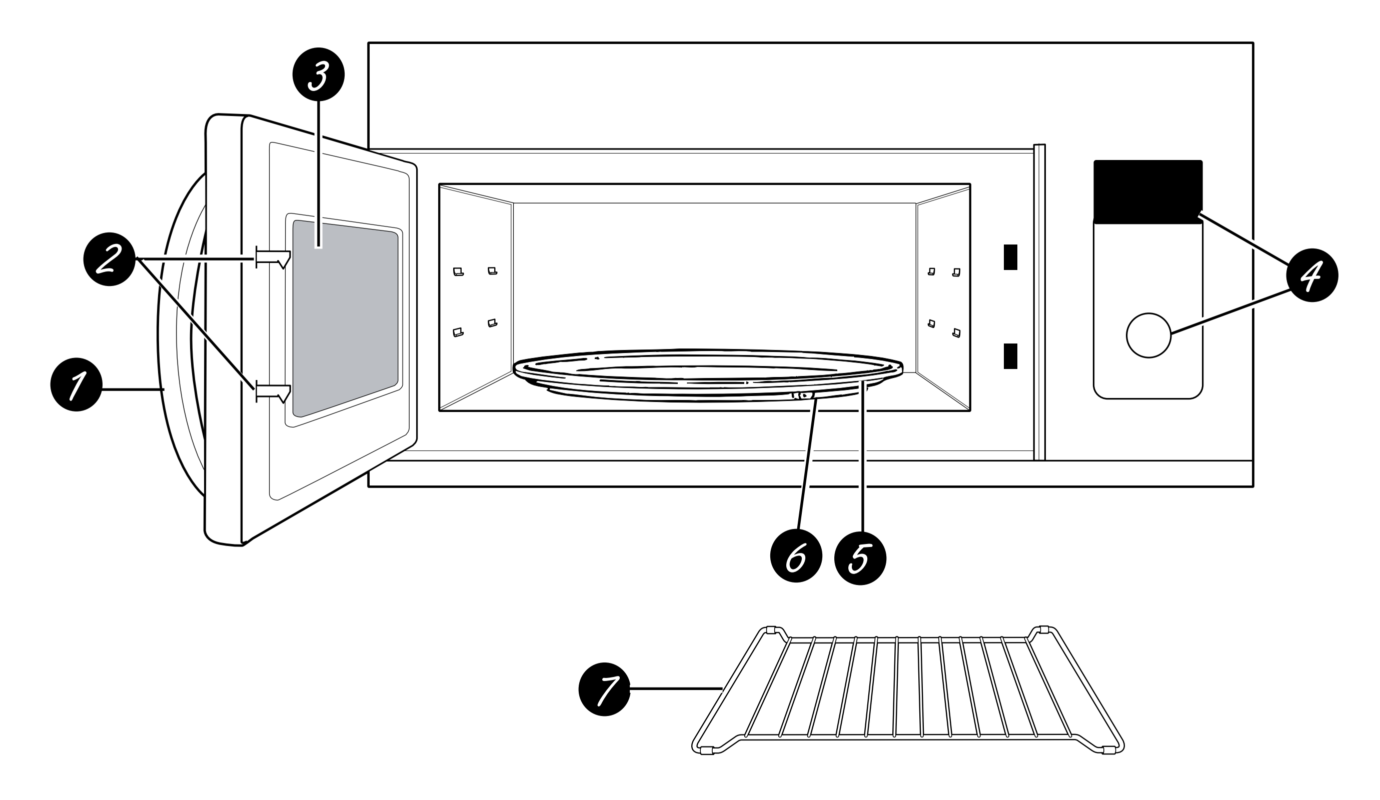


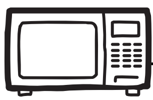

Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

Available at extra cost from your GE supplier. See the back cover for ordering by phone or at GEAppliances.com.

# About the features of your oven.

*Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.*



## Features of the Oven

1 ***Door Handle.***

2 ***Door Latches.***

3 ***Window with Metal Shield.*** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

4 ***Control Panel and Selector Dial.***

5 ***Removable Turntable.*** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

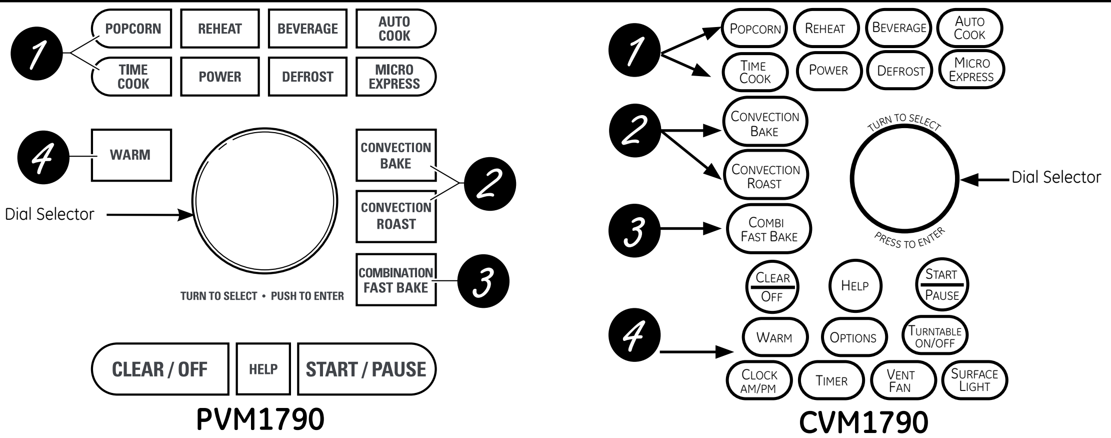
6 ***Removable Turntable Support.*** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

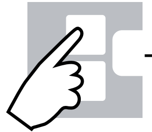
7 ***Shelves.*** Use with ***CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST*** or ***COMBINATION FAST BAKE.*** (Do not use when microwave cooking.)

For best results, use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level Baking or Fast Baking use both shelves.

# About the cooking and warming features of your microwave/convection oven.

*You can cook by Microwave, Convection Bake, Convection Roast or Combination Fast Bake. Keep hot, cooked foods at serving temperature with the Warm feature.*



## Cooking Controls

### 1 Microwave Cooking Time and Auto Features

| *Press* | *Turn and push dial to enter* |
|---|---|
| **TIME COOK**<br>Press once (Time Cook I) to microwave any time between 15 seconds and 95 minutes.<br>Press twice (Time Cook II) to change power levels automatically during cooking. | Amount of cooking time |
| **MICRO EXPRESS cook/Add 30 sec.** | Starts immediately! |
| **DEFROST**<br>Press once (Fast)<br>Press twice (Auto)<br>Press three times (Time) | <br>Food weight up to one pound<br>Food weight up to six pounds<br>Amount of defrosting time |
| **BEVERAGE**<br>Press once (6–7 oz.)<br>Press twice (8–9 oz.)<br>Press three times (10–12 oz.) | Starts immediately! |
| **POWER level** | Power level 1–10 |

### Sensor Features

| *Press* | *Turn and push dial to enter* | *Option* |
|---|---|---|
| **POPCORN** | Starts immediately! | more/less time |
| **REHEAT**<br>Press once (plate)<br>Press twice (pasta)<br>Press three times (½ to 1 cup)<br>Press four times (1 to 2 cups) | Starts immediately! | more/less time |
| **AUTO COOK** | Food type | more/less time |

### 2 Convection Baking or Convection Roasting

| *Press* | *Turn and push dial to enter* |
|---|---|
| **CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST** | Oven temperature and cook time |

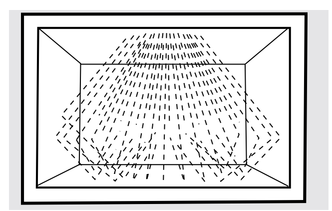
### 3 Combination Fast Baking

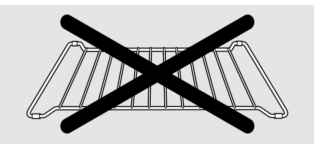
| *Press* | *Turn and push dial to enter* |
|---|---|
| **COMBINATION FAST BAKE** | Oven temperature and cook time |

### 4 Warming

| *Press* | *Turn and push dial to enter* |
|---|---|
| **WARM** | Oven temperature and warm time |

# Available cooking options.





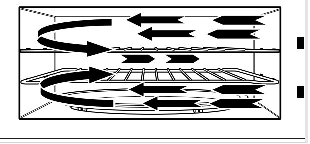
Do not use the shelves when microwave cooking.

## Microwave Cooking

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

***Sensor*** microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

| *Cooking Method* | *Heat Source* | *Heat Conduction* | *Benefits* |
|---|---|---|---|
| Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food. | Microwave energy. | Heat produced within food by instant energy penetration. | Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up. |



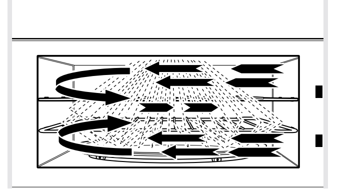
Always use the shelf when baking. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

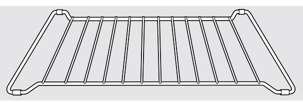
## Convection Baking and Convection Roasting

During baking or roasting, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F. to 450°F. may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

| *Cooking Method* | *Heat Source* | *Heat Conduction* | *Benefits* |
|---|---|---|---|
| Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices. | Circulating heated air (Convection). | Heat conducted from outside of food to inside. | Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens. |



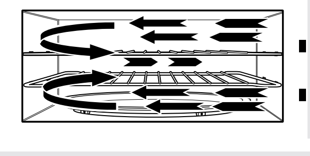


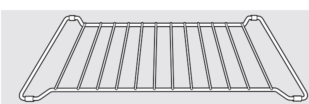
Always use the shelf with Fast Bake. For best results, use one shelf in the lower position. For two-level cooking only, use both shelves.

## Combination Fast Baking

Your oven also offers the option of Combination Fast Bake, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.

| *Cooking Method* | *Heat Source* | *Heat Conduction* | *Benefits* |
|---|---|---|---|
| Microwave energy and convection heat combine to cook foods up to 25% faster than regular ovens, while browning and sealing in juices. | Microwave energy and circulating heated air. | Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food. | Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat. |



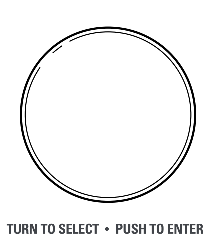


Always use the shelf when warming.

## Warming

The warming feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

| *Cooking Method* | *Heat Source* | *Heat Conduction* | *Benefits* |
|---|---|---|---|
| Warm air circulates around food to keep previously cooked food warm. | Circulating heated air (Convection). | Warmth conducted from outside of food to inside. | Keeps hot, cooked foods at serving temperature. |

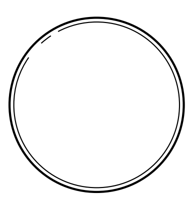



## Using the Dial

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the ***START/PAUSE*** button for quicker programming of the oven.




POWER

START / PAUSE

## Time Cook *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

### *Time Cook I*

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 95 minutes.

***Power level 10 (High)*** is automatically set, but you may change it for more flexibility.

1. Press the ***TIME COOK*** button.
2. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
3. Change power level if you don't want full power. (Press ***POWER.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

You may open the door during ***Time Cook*** to check the food. Close the door and press the dial or ***START/PAUSE*** to resume cooking.

***NOTE***: *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***POWER*** *button.*

### *Time Cook II*

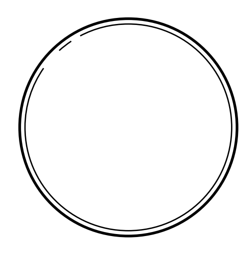
Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

1. Press the ***TIME COOK*** button.
2. Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
3. Change the power level if you don't want full power. (Press ***POWER.*** Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
4. Press the ***TIME COOK*** button again.
5. Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
6. Change the power level if you don't want full power. (Press ***POWER***. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
7. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

At the end of ***Time Cook I, Time Cook II*** counts down.

***NOTE:*** *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the* ***POWER*** *button.*




## Micro Express Cook

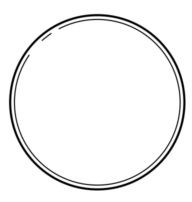
*This is a quick way to set and start cooking in 30 second blocks each time the* ***MICRO EXPRESS*** *button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.*

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the ***POWER*** button, turn the dial and press to enter.

# About the time and auto microwave features.

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## ***Fast Defrost*** *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

***Fast Defrost*** automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

1. Press the ***DEFROST*** button once.
2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
3. Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

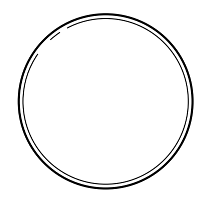
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

***Conversion Guide***

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

| ***Weight of Food in Ounces*** | ***Enter Food Weight (tenths of a pound)*** |
|---|---|
| 1–2 | .1 |
| 3 | .2 |
| 4–5 | .3 |
| 6–7 | .4 |
| 8 | .5 |
| 9–10 | .6 |
| 11 | .7 |
| 12–13 | .8 |
| 14–15 | .9 |

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## ***Auto Defrost*** *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Use ***Auto Defrost*** for meat, poultry and fish weighing up to six pounds. Use ***Time Defrost*** for most other frozen foods.

***Auto Defrost*** automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

1. Press the ***DEFROST*** button twice.
2. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
3. Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

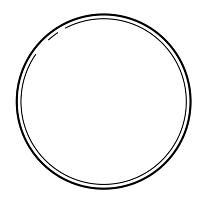
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

***Conversion Guide***

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

| ***Weight of Food in Ounces*** | ***Enter Food Weight (tenths of a pound)*** |
|---|---|
| 1–2 | .1 |
| 3 | .2 |
| 4–5 | .3 |
| 6–7 | .4 |
| 8 | .5 |
| 9–10 | .6 |
| 11 | .7 |
| 12–13 | .8 |
| 14–15 | .9 |

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## Time Defrost *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Use ***Time Defrost*** to defrost for a selected length of time.

1. Press the ***DEFROST*** button three times.
2. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
3. Press the ***START/PAUSE*** button to start defrosting.
4. Turn the food over if the oven signals ***TURN FOOD OVER.***

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. ***Power level 7*** cuts the total defrosting time in about half; ***power level 10*** cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at ***High*** power.

### *Defrosting Tips*

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use ***Auto Defrost.*** Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

BEVERAGE

## Beverage *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

The ***BEVERAGE*** feature heats beverages from 6 to 12 ounces.

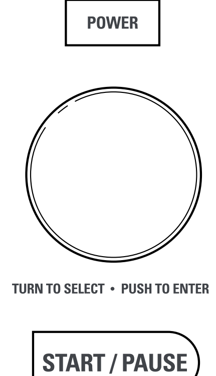
Press once for 6–7 oz.

Press twice for 8–9 oz.

Press three times for 10–12 oz.

*Drinks heated with the **Beverage** feature may be very hot. Remove the container with care.*

# About changing the power level.




The power level may be entered or changed immediately after entering the time for ***Time Cook, Time Defrost*** or ***Express Cook.*** The power level may also be changed during time countdown.

1. First, follow directions for ***Time Cook, Time Defrost*** or ***Express Cook***.
2. Press the ***POWER*** button.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
4. Press the ***START/PAUSE*** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. ***Power level 7*** is microwave energy 70% of the time. ***Power level 3*** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on ***High (power level 10)*** which gives you 100% power. ***Power level 10*** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over.

A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with ***power level 3***—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

*Here are some examples of uses for various power levels:*

***High 10:*** Fish, bacon, vegetables, heating liquids.

***Med-High 7:*** Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

***Medium 5:*** Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

***Low 2 or 3:*** Defrosting; simmering; delicate sauces.

***Warm 1:*** Keeping food warm; softening butter.

# Microwave terms.

| *Term* | *Definition* |
|---|---|
| ***Arcing*** | Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:<br>■ the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls.<br>■ metal or foil touching the side of the oven.<br>■ foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).<br>■ metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.<br>■ recycled paper towels containing small metal pieces.<br>■ the turntable ring support being installed incorrectly. |
| ***Covering*** | Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape. |
| ***Shielding*** | In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts. |
| ***Standing Time*** | When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack. |
| ***Venting*** | After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape. |

# About the sensor microwave features.

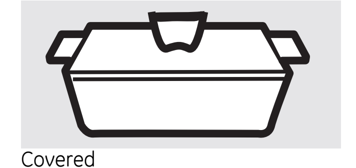
## Humidity Sensor

***What happens when using the Sensor Features:***

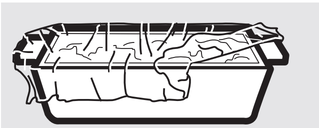
The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

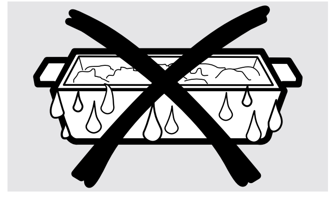
***NOTE:*** *Sensor features will not operate when the oven is hot. If one of the sensor cooking buttons is pressed when the temperature inside the oven is greater than 200°F, "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING---USING ALTERNATE METHOD" will be displayed. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally.*


Covered

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.


Vented

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.


Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

---

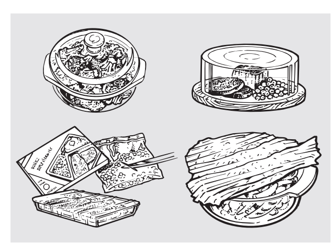



## Auto Cook *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

Because most cooking containers must be covered during ***Auto Cook***, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

***NOTE:*** *Use of the metal shelf with* ***Auto Cook*** *is not recommended.*





***Recommended Foods***

A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.

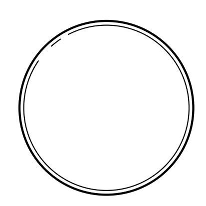


***Foods not recommended***

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to ***Time Cook*** them.

# About the sensor microwave features.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

## Auto Cook *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

1. Place covered food in the oven and close the door. Press the ***AUTO COOK*** button. *ENTER FOOD TYPE* appears in the display.
2. Turn the dial to the desired food type. Press to enter.

See the *Sensor Food Type Guide* below for specific foods and instructions.

The oven starts immediately.

***NOTE:*** If the door was open while the control was being set, close the door and press the ***START/PAUSE*** button to begin cooking.

If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

*Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press **START/PAUSE** immediately.*

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the ***START/PAUSE*** button if necessary to resume cooking.

### *Cooking Tips*

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press ***START/PAUSE.***
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to oven and use ***Time Cook*** to finish cooking.

***How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Cook Time (Not available for all food types)***

*To subtract 10% from the automatic cooking time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus ("–") sign appears, and press to enter.

*To add 10% to the automatic cooking time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus ("+") sign appears, and press to enter.

### *Sensor Food Type Guide*

| *Food Type* | *Servings* | *Serving Size* | *Comments* |
|---|---|---|---|
| ***Chicken Pieces*** | ***1 to 4*** | ***2 to 8 pieces*** | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap. |
| ***Fish*** | ***1 to 4*** | ***4 to 16 oz.*** | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap. |
| ***Ground Meat*** *(Beef, Pork, Turkey)* | — | ***8 to 32 oz.*** | Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with vented plastic wrap. |
| ***Potatoes*** | ***1 to 4*** | ***8 to 32 oz.*** | Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable. |
| ***Canned Vegetables*** | ***1 to 4*** | ***4 to 16 oz.*** | Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| ***Fresh Vegetables*** | ***1 to 4*** | ***4 to 16 oz.*** | Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| ***Frozen Vegetables*** | ***1 to 4*** | ***4 to 16 oz.*** | Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap. |

POPCORN

*Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.5 to 3.5 ounces.*

***NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.***

## ***Popcorn*** *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

To use the ***Popcorn*** feature:

1. Follow package instructions, using ***Time Cook*** if the package is less than 1.5 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.
2. Press the ***POPCORN*** button. The oven starts immediately.

If you open the door while *POPCORN SENSOR* is displayed, an error message will appear. Close the door, press ***CLEAR/OFF*** and begin again.

If food is undercooked after the countdown, use ***Time Cook*** for additional cooking time.

### ***How to Adjust the Automatic Popcorn Setting to Provide a Shorter or Longer Cook Time***

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

*To subtract time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus ("–") sign appears, for 20 seconds less cooking time. Press to enter. Turn again, until two minus ("– –") signs appear, to reduce cooking time another 10 seconds for a total of 30 seconds less time. Press to enter.

*To add time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus ("+") sign appears, for an extra 20 seconds cooking time. Press to enter. Turn again, until two plus ("++") signs appear, to add another 10 seconds for a total of 30 seconds additional time. Press to enter.

---

REHEAT

***NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.***

## ***Reheat*** *(Do not use the shelves when microwave cooking.)*

The ***Reheat*** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press ***REHEAT*** once, twice, three times or four times. The oven starts immediately.

   Press once for a plate of leftovers.

   Press twice for a pasta.

   Press three times for 1/2 to 1 full cup.

   Press four times for 1 to 2 full cups.

2. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press ***START/PAUSE*** immediately.

*After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.*

If food is not hot enough after the countdown use ***Time Cook*** for additional reheating time.

### ***Some Foods Not Recommended for Use With Reheat***

It is best to use ***Time Cook*** for these foods:

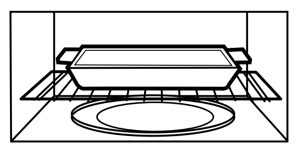
- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

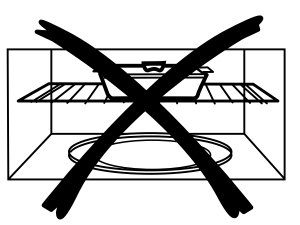
### ***How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Time***

*To subtract 10% from the automatic cooking time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise, until a minus ("–") sign appears, and press to enter.

*To add 10% to the automatic cooking time:*
Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise, until a plus ("+") sign appears, and press to enter.

# About the baking and roasting features.


*Correct shelf position*


*Incorrect shelf position*

Baking or roasting uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

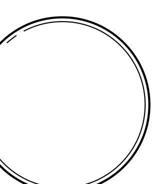
***For Best Results...***

*Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.*

The shelf is required for good air circulation and even browning.

*See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.*

CONVECTION BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Bake or Roast with Preheat*

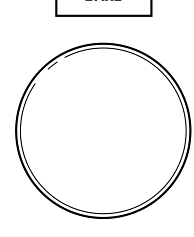
1. Press the ***BAKE*** or ***ROAST*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.) See the *Auto Recipe™ Conversion* section below.
3. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start preheating.
4. When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
5. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
6. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or ***START/PAUSE*** to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

***NOTE:*** *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

*You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.*

*To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.*

CONVECTION BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Bake or Roast without Preheating*

1. If your recipe does not require preheating, press the ***BAKE*** or ***ROAST*** button. See the Auto Recipe™ Conversion section below.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start the oven.

***NOTE:*** *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

*You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.*

*To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **BAKE** button.*

## *Auto Recipe™ Conversion*

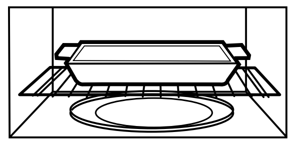
When using ***CONVECTION BAKE***, the ***Auto Recipe™ Conversion*** feature will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

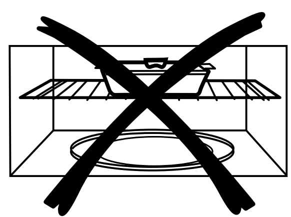
This feature is activated so that the display will show OFFSET ON and the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and press the ***START*** button, the display will show the converted temperature of 325°F.

This feature can be turned off in the ***OPTIONS*** menu. See the *Auto Recipe™ Conversion* Selection in the *About the other features* section.

***NOTE:*** If convection baking and the ***Auto Recipe™ Conversion*** feature is turned off, reduce the oven temperature 25°F from the recipe to prevent overbrowning on the top of baked goods.

# About the Fast Bake feature.


Correct shelf position


Incorrect shelf position

***Fast Bake*** offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set.

### *For Best Results...*

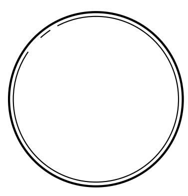
*Use one shelf in the lower position and leave at least a 1-inch gap between the cooking dish and the sides of the oven. For two-level cooking only, use both shelves.*

The shelf is required for good air circulation and even browning.

*See the Cookware Tips section for information on suggested cookware.*

*See the Best Method of Cooking section to determine the which foods are appropriate to cook using* ***Fast Bake.***

## *Fast Bake with Preheat*




TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

1. Press the ***FAST BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter ***FAST BAKE*** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
3. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start preheating.
4. When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
5. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
6. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start cooking.
7. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

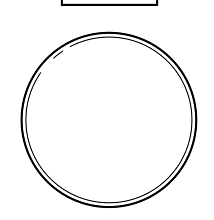
***NOTE:*** *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

*You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the* ***POWER*** *button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.*

*To view the cook time and oven tempera-ture during cooking, press the* ***FAST BAKE*** *button.*

- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using ***Fast Bake***.
- Do not use metal cookware with ***Fast Bake***.
- Reduce the recipe cook time by 25%.
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using ***Fast Bake.***

## *Fast Bake without Preheat*




TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

1. If your recipe does not require preheating, press the ***FAST BAKE*** button.
2. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press to enter.

   Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start the oven.
4. ***NOTE:*** *You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.*

*You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the* ***POWER*** *button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.*

*To view the cook time and oven temperature during cooking, press the* ***FAST BAKE*** *button.*

***NOTE:***

- Some recipes call for preheating.
- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when using ***Fast Bake***.
- Do not use metal cookware with ***Fast Bake.***
- See the *Best Method of Cooking* section to determine the which foods are appropriate to cook using ***Fast Bake***.
- Reduce the recipe cook time by 25%.

# Cookware tips.

### Convection Bake or Roast

***Metal Pans*** are recommended for all types of baked products, but especially where browning is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.

***Glass or Glass-Ceramic*** casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

### Combination Fast Bake

***Glass or Glass-Ceramic*** baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf. This can damage the cookware, the shelf or the oven.

***Heat-Resistant Plastic*** microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

| *Cookware* | *Microwave* | *Convection Bake or Roast* | *Combination Fast Bake* |
|---|---|---|---|
| ***Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)*** | Yes | Yes | Yes |
| ***Metal*** | No | Yes | No |
| ***Non Heat-Resistant Glass*** | No | No | No |
| ***Microwave-Safe Plastics*** | Yes | No | Yes* |
| ***Plastic Films and Wraps*** | Yes | No | No |
| ***Paper Products*** | Yes | No | No |
| ***Straw, Wicker and Wood*** | Yes | No | No |

** Use only microwave cookware that is safe to 450°F.*

# Select the best method of cooking.



*Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.*

| *Foods* | *Microwave* | *Bake* | *Roast* | *Fast Bake* |
|---|---|---|---|---|
| **Appetizers** | | | | |
| Dips and Spreads | ✓ | | | |
| Pastry Snacks | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Beverages** | ✓ | | | |
| **Sauces and Toppings** | ✓ | | | |
| **Soups and Stews** | ✓ | | | |
| **Meats** | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Roasting | | | ✓ | ✓ |
| **Poultry** | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Roasting | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **Fish and Seafood** | | | | |
| Defrosting | ✓ | | | |
| Cooking | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Casseroles** | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Eggs and Cheese** | | | | |
| Scrambled, Omelets | ✓ | ✓ | | |
| Quiche, Souffle | | ✓ | | ✓ |
| **Vegetables**, (fresh) | ✓ | | | |
| **Breads** | | | | |
| Muffins, Coffee Cake | ✓ | ✓ | | |
| Quick | | ✓ | | |
| Yeast | | ✓ | | |
| **Desserts** | | | | |
| Cakes, Layer and Bundt | | ✓ | | |
| Angel Food and Chiffon | | ✓ | | |
| Custard and Pudding | ✓ | | | |
| Bar Cookies | ✓ | ✓ | | |
| Fruit | ✓ | | | |
| Pies and Pastry | | ✓ | | |
| Candy | ✓ | | | |
| **Blanching Vegetables** | ✓ | | | |
| **Frozen Convenience Foods** | ✓ | ✓ | | ✓ |

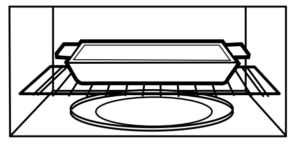
# Recipe conversions.

### *Combination Fast Bake*

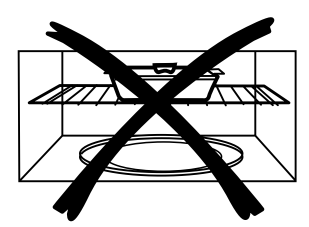
***When using COMBINATION FAST BAKE, reduce recipe cook time by 25%.***

***For Example:*** A recipe states to cook a roast for 60 minutes at 400°F.
60 minutes x 0.25 = 15 minutes saved
So the new cook time in ***FAST BAKE*** mode will be:
60 minutes – 15 minutes = **45 minutes.**

# About the warming feature.



Correct shelf position



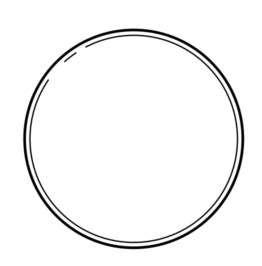
Incorrect shelf position

The *WARM* feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

***For Best Results...***

*Always use the shelf in its "low" position when warming. The shelf is required for good air circulation and even warming.*

*See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.*




TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

1. Press the ***WARM*** button.
2. Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

   LOW 150°F
   MEDIUM 170°F
   HIGH 210°F

3. Press the dial or the ***START/PAUSE*** button to start warming.

If the oven door is opened during warming, *PAUSE* will appear in the display. Close the door and press ***START/PAUSE.***

***To Crisp Stale Items:***

- Place food or dishes directly on the shelf in the low position.
- Use ***LOW*** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

***Temperature Selection Chart***

| *Food Type* | *Control Setting* | *Moist/Crisp* |
|---|---|---|
| ***Bread, Hard Rolls*** | Medium | Crisp |
| ***Bread, Soft Rolls*** | Medium | Moist |
| ***Casseroles*** | Medium | Moist |
| ***Fried Foods*** | High | Crisp |
| ***Meats* and Fish*** | Medium | Crisp |
| ***Pancakes, Waffles*** | High | Crisp |
| ***Pizza*** | High | Crisp |
| ***Potatoes, Baked*** | High | Crisp |
| ***Potatoes, Mashed*** | Medium | Moist |
| ***Poultry*** | High | Moist |
| ***Tortilla Chips*** | Low | Crisp |
| ***Vegetables*** | Medium | Moist |

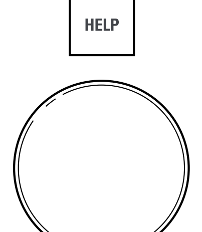
** USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.*

***Tips for Crisp Foods:***

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

***Tips for Moist Foods:***

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.




## Help

The ***HELP*** button displays feature information and helpful hints.

Press ***HELP***, then turn the dial to select a feature and press the dial to enter.

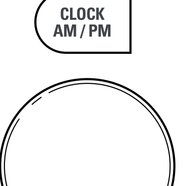
## Cooking Complete Reminder

To remind you that you have food in the oven, the oven will display YOUR FOOD IS READY and beep once a minute until you either open the oven door or press the ***CLEAR/OFF*** button.

## Resume

The cooking program just used stays in memory for 5 minutes. After that you will need to begin the program again. To turn this option off, see the *More Time Message* section.

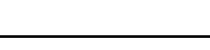
1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the ***START/PAUS***E button or selector dial.
2. *RESUME COOKING* will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.




## Clock

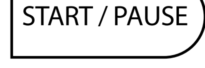
Press to enter the time of day or to check the time of day while cooking.

1. Press the ***CLOCK*** button.
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.




## Start/Pause

In addition to starting many functions, ***START/ PAUSE*** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.




## Clear/Off

Press the ***CLEAR/OFF*** button to stop and cancel cooking at any time.

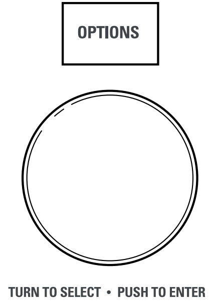



## Control Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started during cleaning or being used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the ***CLEAR/OFF*** button for about three seconds. When the control panel is locked, *CONTROL LOCKED* will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.

# About the other features.




### Auto Nite Light

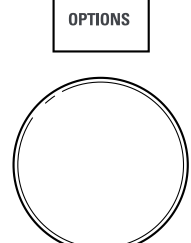
The ***Auto Nite Light*** can be set to come on and go off at desired times.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***AUTO NITE LIGHT.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***SET TIMES***. Press the dial to enter.
3. Enter the time of day for the light to come on by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.
4. Enter the time of day for the light to go off by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

***NOTE:*** *The NITE indicator will be lit whenever the nite light is set to operate.*

To review the nite light settings, turn the dial to select ***REVIEW SETTINGS*** after selecting the ***Auto Nite Light*** option. Press the dial to enter.

To clear the nite light settings, turn the dial to select ***CLEAR SETTINGS*** after selecting the ***Auto Nite Light*** option. Press the dial to enter.




### Bake Temp. Adjust

Use to set the oven to automatically adjust set temperatures by 5, 10, 15, 20 or 25 degrees.

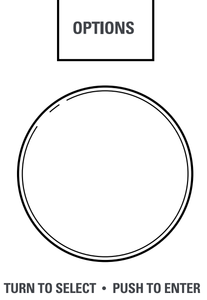
1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***BAKE TEMP ADJUST***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***NO CHANGE***, 5, 10, 15, 20 or 25 degrees and press to enter.

### Beeper Volume

The beeper sound level can be adjusted.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***BEEPER VOLUME***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

*NOTE: The MUTE indicator will be lit whenever the beeper volume is set to mute.*




### Auto Recipe™ Conversion Selection

When ON the oven will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *About the baking and roasting features* section.

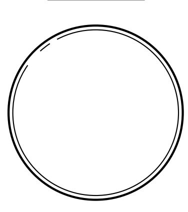
1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***OFFSET***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***CONVECTION BAKE TEMP OFFSET-ON/OFF*** and press to enter.

### Display Language

The language for the scrolling display can be set to either English or Spanish.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY LANGUAGE***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***ENGLISH*** or ***SPANISH***. Press the dial to enter.






### Display ON/OFF

Use to turn your clock display on or off.

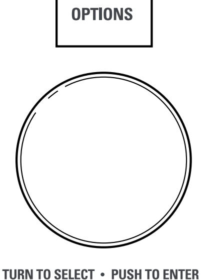


1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY ON/ OFF***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***ON*** or ***OFF***. Press the dial to enter.

### Display Speed

The scroll speed of the display can be changed.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***DISPLAY SPEED***. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.




### Measures

Measurements can be set to display in Default (English) or metric.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***MEASURES.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***DEFAULT*** or ***METRIC*** and press to enter.

### More Time Message

After cooking is complete, a message can be displayed giving you the option to cook the food longer at the same settings. See the Resume section.

1. Press the ***OPTIONS*** button and turn the dial to select ***MORE TIME MESSAGE.*** Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select ***MESSAGE ON*** or ***OFF*** and press to enter.




### Surface Light

Press ***SURFACE LIGHT*** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.




### Timer

The ***Timer*** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press the ***TIMER*** button.
2. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.

3. Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter
4. Press the dial or ***TIMER*** to start.

*To cancel, press the **TIMER** button.*

When time is up, the oven will signal.
To turn off the timer signal, press ***TIMER***.

***NOTE:*** *The TIMER indicator will be lit while the timer is operating.*




### Turntable On/Off

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

1. Press the ***TURNTABLE ON/OFF*** button.
2. Turn the dial to select ***ON*** or ***OFF.*** Press the dial to enter.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.

Be careful touching the turntable during and after cooking.

VENT FAN

### Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press ***VENT FAN*** once for high fan speed, twice for medium fan speed, three times for low fan speed or a fourth time to turn the fan off.

***NOTE:*** *The FAN indicator will be lit while the fan is operating.*

### Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

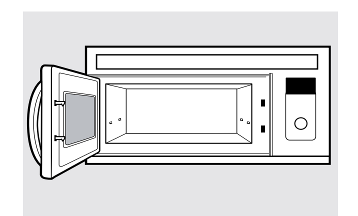
# Care and cleaning of the oven.




### Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

*Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.*

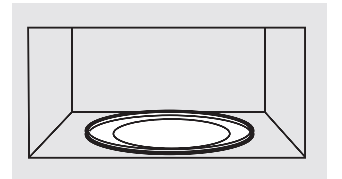


### How to Clean the Inside

***Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door***

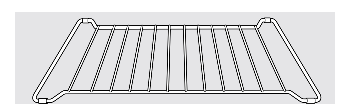
Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

*Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.*



***Removable Turntable and Turntable Support***

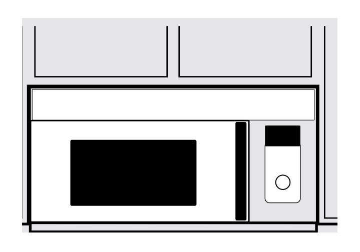
To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



***Shelves***

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

***Do not clean in a self-cleaning oven.***

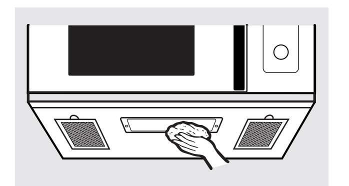


### How to Clean the Outside

*We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.*

***Case***

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.



***Control Panel***

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

***Door Panel***

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. "S" is stainless steel, "L" is CleanSteel and "B", "W" or "C" are plastic colors.

***Stainless Steel (on some models)***

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

***Plastic Color Panels***

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

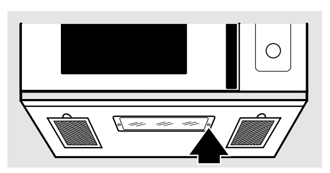
***Door Seal***

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

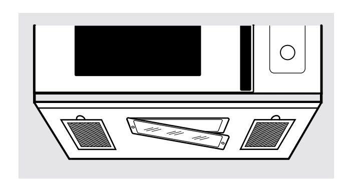
***Bottom***

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

# Replacing the light bulb.



*Remove screw.*



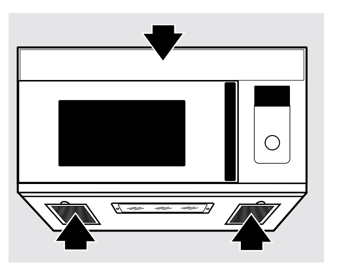
## Cooktop Light/Nite Light

***Replace with a 120 volt, 40 watt (max.) halogen bulb. Order WB08X10051 from your GE supplier.***

1. To replace the cooktop light/nite light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
4. Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

# About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters (on all models).

## Vent Fan

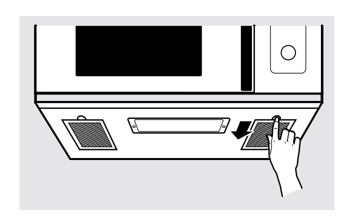
The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

## Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.



## Removing and Cleaning the Filters

***To remove,*** slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

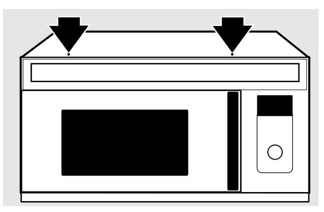
***To replace,*** slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

## Charcoal Filter

***The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X10943 from your GE supplier.***

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Kits," page 7, for more information.

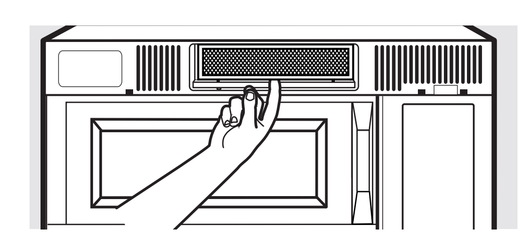

Remove 2 grille screws to remove the grille.

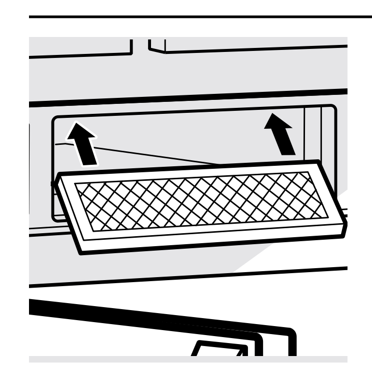
## To Remove the Charcoal Filter

***To remove the charcoal filter***, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.

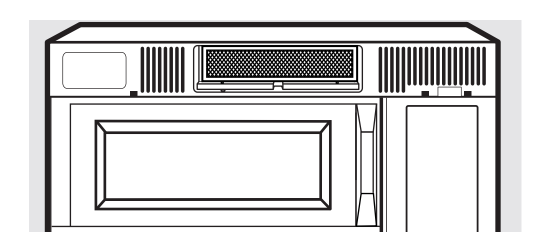




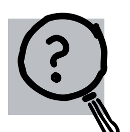
## To Install the Charcoal Filter

***To install a new charcoal filter,*** remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the top of the filter up and into the grooves on the inside of the top opening. Push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tabs.



# Before you call for service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

| *Problem* | *Possible Causes* | *What To Do* |
|---|---|---|
| *Oven will not start* | **A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.** | • Replace fuse or reset circuit breaker. |
| | **Power surge.** | • Unplug the microwave oven, then plug it back in. |
| | **Plug not fully inserted into wall outlet.** | • Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet. |
| | **Door not securely closed.** | • Open the door and close securely. |
| *Control panel lighted, yet oven will not start* | **Door not securely closed.** | • Open the door and close securely. |
| | **START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.** | • Press ***START/PAUSE***. |
| | **Another selection entered already in oven and CLEAR/OFF button not pressed to cancel it.** | • Press ***CLEAR/OFF***. |
| | **Cooking time not entered after pressing TIME COOK.** | • Make sure you have entered cooking time after pressing ***TIME COOK***. |
| | **CLEAR/OFF was pressed accidentally.** | • Reset cooking program and press ***START/PAUSE.*** |
| | **Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST or FAST DEFROST.** | • Make sure you have entered food weight after selecting ***AUTO DEFROST*** or ***FAST DEFROST***. |
| | **Food type not entered after pressing AUTO COOK.** | • Make sure you have entered a food type. |
| *CONTROL LOCKED appears on display* | **The control has been locked.** | • Press and hold ***CLEAR/OFF*** for about 3 seconds to unlock the control. |
| *OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING--- USING ALTERNATE METHOD appears on display* | **One of the sensor cooking buttons was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.** | • These features will not operate when the oven is hot. The oven will automatically change to cook by time (follow the directions in the display) or once the oven is cool enough, the sensor features will function normally. |
| *Floor of the oven is warm even when the oven has not been used* | **The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.** | • This is normal. |
| *You hear an unusual low-tone beep* | **You have tried to change the power level when it is not allowed.** | • Many of the oven's features are preset and cannot be changed. |
| *Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Bake feature* | **Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Bake feature the first few times.** | • This is normal. |

| *Problem* | *Possible Causes* | *What To Do* |
|---|---|---|
| *Food browns on top much faster than on the bottom* | **Rack has been placed in the "high" position.** | • Always use the rack in its "low" position. |
| *Oven temperature fluctuates during cooking* | **The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting.** | • This is normal. |
| *Vent fan comes on automatically* | **The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.** | • This is normal. |
| | **During Bake, Roast or Fast Bake (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components.** | • This is normal. |
| *SENSOR ERROR appears on the display* | **When using a Sensor feature, the door was opened before steam could be detected.** | • Do not open door until steam is sensed and time is shown counting down on the display. |
| | **Steam was not detected in a maximum amount of time.** | • Use Time Cook to heat for more time. |

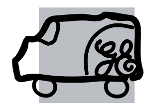
# Before you call for service…

## Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- The vent fan operating while the microwave is operating. The vent fan will not go off nor can it be turned off until the microwave is off.
- Warm, convection bake, convection roast and combination fast bake have a maximum cooking time of 179 minutes (2 hours and 59 minutes). When the maximum cooking time is reached, the oven will automatically indicate that cooking is complete and turn off the cooking element.
- When using convection bake, convection roast or combination fast bake with a preheat, the oven door must be opened and the cooking time set after preheat or the oven will turn off the cooking element after 1 hour.
- TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible or check the position and signal of the TV/radio antenna.

## *Notes.*

# GE Microwave Oven Warranty.



*All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at GEAppliances.com, or call 800. GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.*

*Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.*

| For The Period Of: | GE Will Replace: |
|---|---|
| ***One Year*** From the date of the original purchase | ***Any part*** of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty***, GE will also provide, ***free of charge***, all labor and related service to replace the defective part. |
| ***Five Years*** From the date of the original purchase | ***The magnetron tube***, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***five-year limited warranty***, you will be responsible for any labor or in-home service costs. |

What GE Will Not Cover:

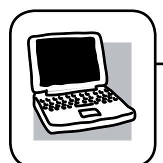
- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product not accessible to provide required service.**
- **Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of the cooktop light bulbs.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

***EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.***

*This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.*

*Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.*

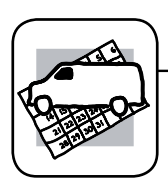
***Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225***



## GE Appliances Website

**GEAppliances.com**

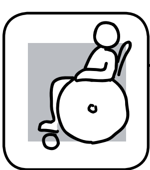
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



## Schedule Service

**GEAppliances.com**

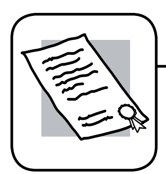
Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



## Real Life Design Studio

**GEAppliances.com**

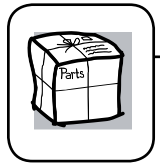
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



## Extended Warranties

**GEAppliances.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

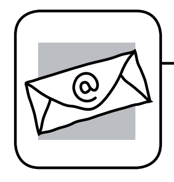



## Parts and Accessories

**GEAppliances.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

***Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.***

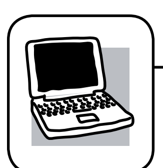


## Contact Us

**GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



## Register Your Appliance

**GEAppliances.com**

**Register your new appliance on-line—at your convenience!** Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

*Printed in Korea.*



*GEAppliances.com*

# GE Profile

# Horno de Convección/Microondas

**Manual del Propietario**

PVM1790
CVM1790



***Anote aquí los números de modelo y de serie:***

***Modelo número*** ____________________

***Número de serie*** ____________________

Los encontrará en una etiqueta al abrir la puerta.

MFL06398604 49-40653 06-11 GE

# *INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.*

*Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:*

## *¡PRECAUCIÓN!*

*Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.*

## *PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS .*

*(a)* ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

*( b)* ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

*(c)* ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),

(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),

(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

*(d)* ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

- **Lea todas las instrucciones antes de utili-zar este aparato. Al utilizar aparatos eléc-tricos, se deben seguir precauciones bá-sicas de seguridad, incluyendo las si-guientes:**
- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 6.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas electricas y de gas en rangos.
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído. Si el cable de corriente ha sido dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Reparaciones de General Electric (GE Service) o un agente de reparaciones autorizado empleando un cable de corriente que General Electric tiene a su disposición.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

— No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.

— Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.

— No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.

— No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.

— Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

— No utilice las características de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la primera cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

— No use el horno para secar periódicos.

## *GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES*

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

- Al utilizar las funciones de ***Horneado (Bake)***, ***Asado (Roast)*** u ***Horneado rápido (Fast Bake),*** tanto el exterior como el interior del horno microondas estarán a altas temperaturas. Utilice siempre manoplas de cocina para sacar los recipientes de comida y los accesorios, como por ejemplo el estante del horno.
- ***Termómetro—***no utilice termómetros de cocina o de horno convencionales al cocinar con microondas o mediante el modo ***Horneado rápido***. El metal y mercurio en estos termómetros podría causar la ***formación de arcos eléctricos*** y, posiblemente, dañar el horno. No use un termómetro en la comida que esté calentando en el horno microondas a no ser que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en un horno microondas.
- No use estropajos o fregados metálicos para limpiar. Podrían caer partes del estropajo y tocar elementos eléctricos que pudieran causar una descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, que no sea uno de los accesorios que recomendamos, en este horno cuando no esté usándose.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- No monte este electrodoméstico sobre un fregadero.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- No almacene materiales que no sean nuestros accesorios recomendados en este horno cuando no se encuentre en uso.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en modos diferentes al microondas.

## ⚠ ¡PRECAUCIÓN!



## FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

*Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.*

*El arco eléctrico se produce cuando:*

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El soporte del aro giratorio no está instalado correctamente
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ¡PRECAUCIÓN!



## COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  *Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.*

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

— No sobrecaliente los líquidos.

— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.

— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.

— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.

— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas.) Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.



# UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que el dispositivo giratorio y el soporte del dispositivo estén encajados en su lugar. El dispositivo giratorio debe estar suelto para que pueda girar.

*Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."*

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.

Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

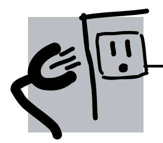
- Los alimentos o utensilios de metal demasiado grandes no deberían usarse en un horno de microondas/convección ya que aumentan el riesgo de descarga eléctrica y podrían causar un incendio.
- A veces el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno pueden estar demasiado calientes para tocarlas. Tenga cuidado al tocar el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno después de cocinar.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas o al utilizar la función ***FAST BAKE (Horneado rápido),*** asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Uso del estante accesorio:
  - — Quite el estante del horno cuando no lo esté usando.
  - — Use manoplas cuando esté manipulando el estante y los utensilios de cocina. Podrían estar calientes.
  - — Asegúrese que el estante está bien colocado dentro del horno para que no se produzcan daños.
  - — No cubra el estante ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar que el horno microondas/de convección se sobrecalentara.
- No use su horno microondas/de convección para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Puede usarse toalla de papel, papel encerado y film plástico para cubrir los platos y retener la humedad, así como para prevenir salpicaduras, cuando se utiliza el microondas. Asegúrese de proveer una forma de ventilación al film plástico para que el vapor pueda salir.
- No utilice productos de papel cuando el horno microondas o de convección está funcionando en el modo ***BAKE (horneado), ROAST (asado)*** u F***AST BAKE (horneado rápido).***
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condicione de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

Siga estas normas:

1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

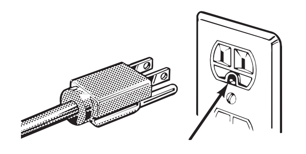
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ⚠ ¡ADVERTENCIA!



## INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

**ADVERTENCIA:** ***El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.***



Asegúrese de que existe una conexión apropiada a tierra antes del uso.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

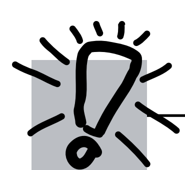
## EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

## ⚠ ADVERTENCIA MARCA PASOS

La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas.  Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.



*FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.*

***GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES***

# *Kits opcionales.*

*Disponibles en su distribuidor GE por un costo adicional.*

### *Kits de panel de relleno*

- ***JX40WH—Blanco***
- ***JX41—Negro***

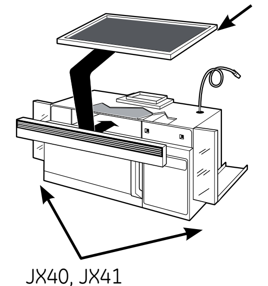
Al cambiar la tapa de una cocina encimera de 36" los kits de paneles de relleno ocupan el espacio adicional proveyendo un aspecto de montaje a medida.

Sólo para instalarse entre armarios, no pueden instalarse al final de los armarios. Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3".

### *Kits de filtros*

- ***JX81D—Kit de filtro de carbón vegetal de recirculación***

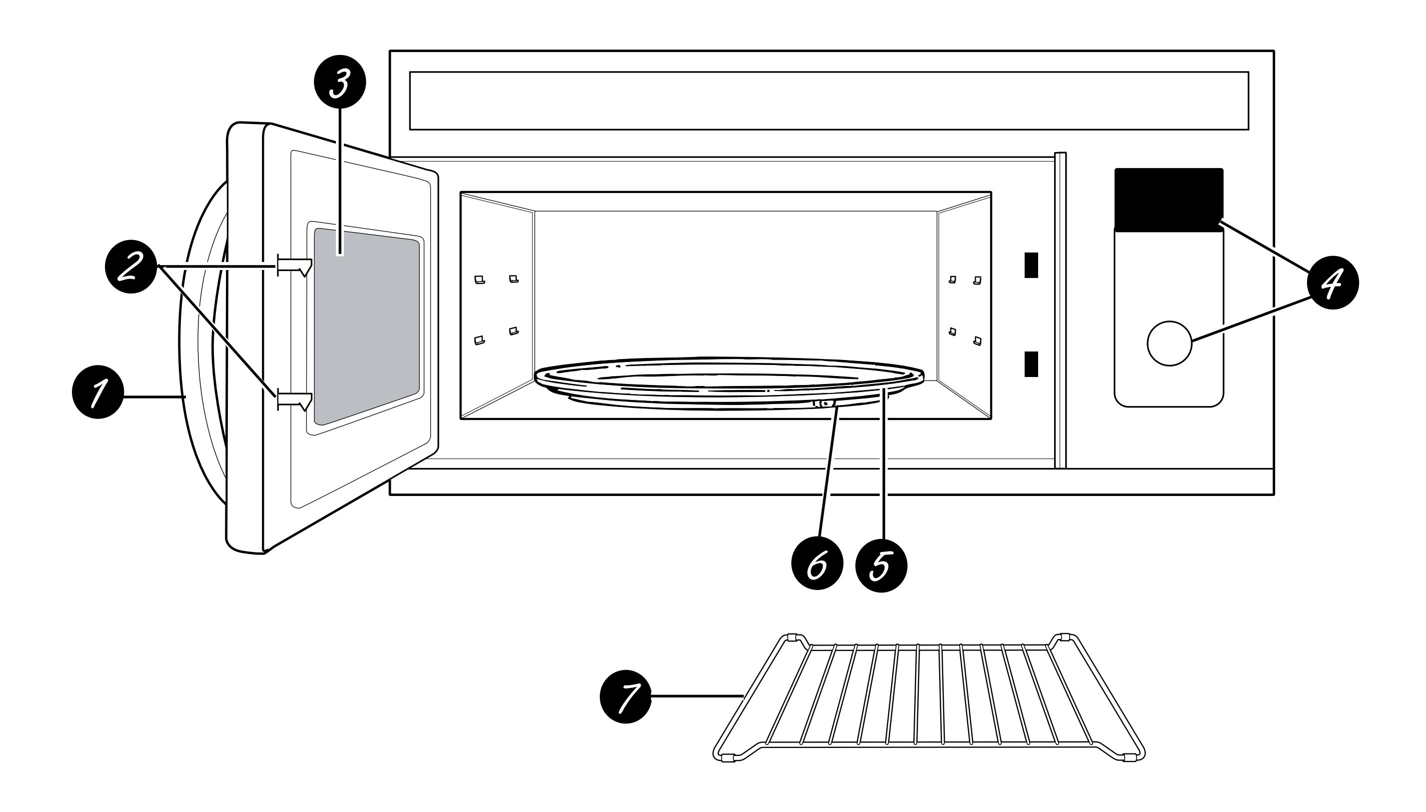
Los kits de filtros se usan cuando el horno no puede tener una salida al exterior.




Los kits de filtros están disponibles a un costo adicional en su abastecedor GE. Para pedir, llame a GE o visite nuestro sitio Web, GEAppliances.com (consulte la página trasera).

# Las funciones de su horno.

*Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en este manual.*




## Funciones del horno

1 ***Tirador.***

2 ***Enganches de puerta.***

3 ***Ventana con escudo metálico.*** La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.

4 ***Panel de control y dial selector.***

5 ***Dispositivo giratorio extraíble*** No ponga en marcha el horno en el modo microondas sin que estén la base y el soporte de la base colocados en su lugar.

6 ***Soporte del plato giratorio extraíble.*** El soporte del plato giratorio debe estar en su lugar cuando se use el horno.

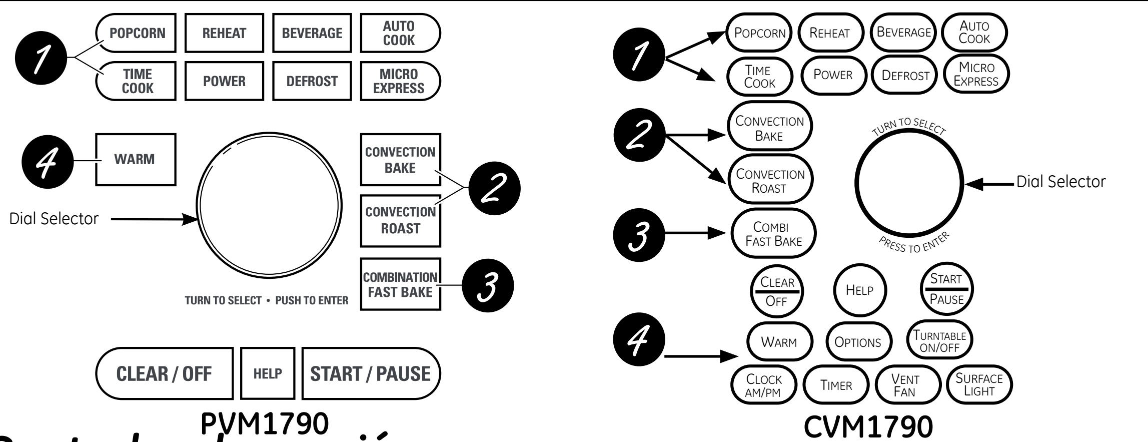
7 ***Estantes.*** Utilícelos con ***Convection Bake*** (horneado por convección), ***Convection Roast*** (asado por convección) o ***Combinaton Fast Bake*** (horneado rápido combinado) (no los utilice mientras el microondas está cocinando)

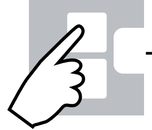
Para obtener mejores resultados, utilice un estante en la posición inferior y deje al menos una brecha de una pulgada entre el plato que está cocinando y los laterales del horno. Para Horneado a dos niveles u Horneado rápido, utilice ambos estantes.

# Acerca de las funciones de cocción y calentamiento de su horno microondas/por convección.



*Es posible cocinar en modo Microondas, Horneado por convección, Asado por convección u Horneado rápido combinado. Gracias a la función "Calentar" puede mantener calientes los alimentos ya horneados y servirlos a una temperatura apropiada.*



## Controles de cocción

### 1 Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

| Presione | Gire y apriete el dial para aceptar |
|---|---|
| **TIME COOK (cocción por tiempo)**<br>Pulse una vez Time Cook I (Tiempo de cocción I) para utilizar la función microondas en un intervalo de tiempo de entre 15 segundos y 95 minutos.<br>Pulse dos veces Time Cook II (Tiempo de cocción II) para cambiar los niveles de potencia de forma automática durante la cocción. | Cantidad de tiempo de cocción |
| **MICRO EXPRESS cocinar/Añadir 30 seg.** | ¡Empieza inmediatamente! |
| **DEFROST (descongelar)** | |
| Pulse una vez (Rápido) | Cantidad de tiempo de descongelación |
| Pulse dos veces (Auto) | Peso de alimentos hasta seis libras |
| Pulse tres veces (Tiempo) | Peso de alimentos hasta una libra |
| **BEVERAGE (bebida)**<br>Presione una vez (6–7 oz.)<br>Presione dos veces (8–9 oz.)<br>Presione tres veces (10–12 oz.) | ¡ Empieza inmediatamente! |
| **Nivel de POTENCIA** | Nivel de potencia 1–10 |

### Funciones de sensor

| Presione | Gire y apriete el dial para aceptar | Opción |
|---|---|---|
| **POPCORN (rosetas o palomitas de maíz)** | ¡Empieza inmediatamente! | Más/menos tiempo |
| **REHEAT (recalentar)**<br>Presione una vez (plato)<br>Presione dos veces (1/2 a una taza)<br>Presione tres veces (1 a 2 tazas) | ¡Empieza inmediatamente! | Más/menos tiempo |
| **AUTO COOK (cocinar automáticamente)** | Tipo de alimentos 1–7 | Más/menos tiempo |



### Convection Baking o Convection Roasting (Horneado por convección o Asado por convección)

| Presione | Gire y apriete el dial para aceptar |
|---|---|
| **CONVECTION BAKING (Horneado por convección) o CONVECTION ROASTING (Asado por convección)** | Temperatura de horno y tiempo de cocción |

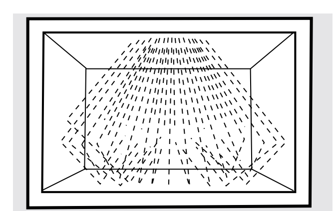
### 3 Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)

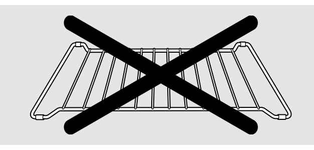
| Presione | Gire y apriete el dial para aceptar |
|---|---|
| **Horneado rápido combinado** | Temperatura de horno y tiempo de cocción |

### 4 Warming (Calentamiento)

| Presione | Gire y apriete el dial para aceptar |
|---|---|
| **WARM (Calentar)** | Temperatura del horno y tiempo de calentamiento |

# Opciones de cocción disponibles.





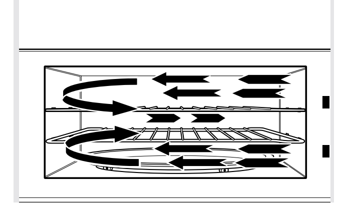
No utilice los estantes cuando cocine por microondas.

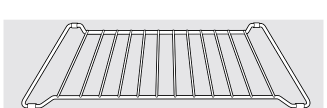
## Cocción por microondas

Su horno usa energía de microondas para cocinar según un período de tiempo predeterminado, según el peso o de forma automática por medio de un sensor.

***El microondas por sensor*** funciona detectando el incremento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.

| *Método de cocción* | *Fuente de calor* | *Conducción del calor* | *Beneficios* |
|---|---|---|---|
| La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa. | Energía microondas. | Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de energía. | Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan. Fácil de limpiar. |





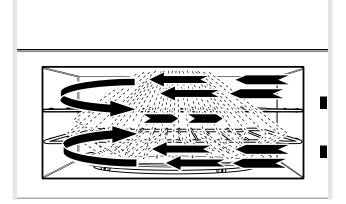
Use siempre el estante cuando esté horneando. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

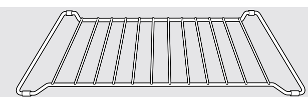
## Convection Baking (horneado por convección) y Convection Roasting (asado por convección)

Durante el proceso de horneado o asado se utiliza un elemento de calefacción para aumentar la temperatura del aire interior del horno. Puede seleccionarse cualquier temperatura entre 225°F y 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

| *Método de cocción* | *Fuente de calor* | *Conducción del calor* | *Beneficios* |
|---|---|---|---|
| El aire caliente circula alrededor de la comida para producir exteriores dorados y mantener los jugos en el interior. | Aire caliente en circulación. (Convección) | El calor se conduce desde el exterior de la comida hacia su interior. | Ayuda a dorar y sella el sabor en el interior. Algunos alimentos se cocinan más rápidamente que en hornos convencionales. |



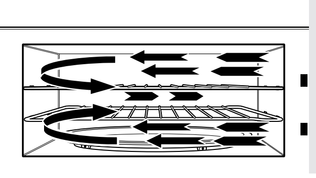


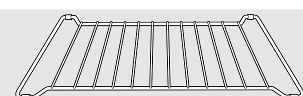
Utilice siempre el estante durante Horneado rápido. Para obtener mejores resultados utilice un estante en la posición inferior. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

## *Combination Fast Baking (Horneado rápido combinado)*

Su horno también tiene la opción de cocción rápida (Fast Baking), usando la energía microondas junto a la cocción por convección. De esta forma cocina con velocidad y precisión, proporcionando al mismo tiempo alimentos dorados y crujientes.

| ***Método de cocción*** | ***Fuente de calor*** | ***Conducción del calor*** | ***Beneficios*** |
|---|---|---|---|
| La energía microondas y el calor por convección se combinan para cocinar alimentos hasta un 25% más rápido que los hornos convencionales y dorar por fuera y, a la vez, mantener líquidos. | Energía microondas y aire caliente en circulación. | La comida se calienta por energía instantánea por penetración y calor proveniente del exterior de los alimentos. | Tiempo de cocción acortado por la energía microondas, además el calor de convección dora y produce crujientes exteriores. |





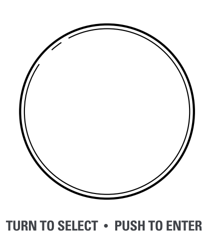
Utilice siempre el estante cuando caliente.

## *Warming (Calentar)*

La función "Calentar" mantendrá los alimentos a la temperatura ideal para servirlos. Comience siempre con comida caliente. Utilice recipientes y utensilios de cocina que puedan soportar temperaturas de hasta 230º F.

| ***Método de cocción*** | ***Fuente de calor*** | ***Conducción de calor*** | ***Beneficios*** |
|---|---|---|---|
| El aire caliente circula alrededor de los alimentos para mantener caliente la comida previamente cocinada. | Aire caliente en circulación (convección). | El calor se conduce desde el exterior hacia el interior de los alimentos. | Mantiene la comida horneada caliente, a temperatura óptima para servirla. |

# Funciones de microondas por tiempo y automático.

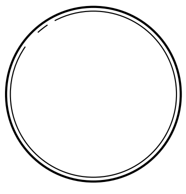



## *Cómo usar el dial*

Podrá hacer selecciones en el horno girando el dial y presionando para ingresar la selección.

Usted también puede presionar el dial en vez de botón ***START/PAUSE*** para una programación más rápida del horno.

TIME COOK



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

POWER

START / PAUSE

## *Time Cook (cocción por tiempo)*

(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)

***Time Cook I (cocción por tiempo I)***

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 95 minutos.

***El Nivel de potencia 10 (alto) (power level 10 [High])*** se selecciona de forma automática pero puede cambiarlo para mayor flexibilidad.

1. Presione el botón ***TIME COOK (cocción por tiempo).***
2. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para buscar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Cuando use ***Time Cook*** puede abrir la puerta para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el dial o ***START/PAUSE*** para seguir cocinando.

***NOTA:*** *El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **POWER**.*

***Time Cook II (cocción por tiempo II)***

Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina.
Se hace de la siguiente forma:

1. Presione el botón ***TIME COOK*** (cocción por tiempo).
2. Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
3. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
4. Presione el botón ***TIME COOK*** (cocción por tiempo) de nuevo.
5. Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
6. Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione ***POWER***. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
7. Presione el el dial o el botón ***START/ PAUSE*** para empezar a cocinar.

Cuando acaba ***Time Cook I, Time Cook II*** empieza a funcionar.

***NOTA:*** *El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girandoel dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón de energía **POWER.***

MICRO EXPRESS

TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

## *Micro express cook (cocción micro express)*

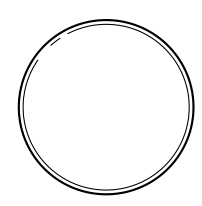
*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

*Esta es la forma rápida de ajustar y empezar a cocinar en bloques de 30 segundos cada vez que se aprieta el botón **MICRO EXPRESS**. El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial.*

El nivel de potencia estará automáticamente seleccionado a 10 y el horno empezará inmediatamente.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo se va agotando. Presione el botón ***POWER*** gire el dial y presiónelo para seleccionar.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Descongelación rápida*

*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

***Fast Defrost*** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado que pesen hasta una libra.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) tres veces.
2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libras (8 onzas) Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER***.

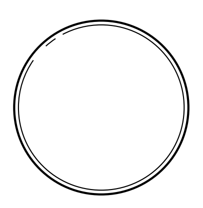
- Retire la carde descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
- Una vez descongeladas, la mayoría de carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

***Tabla de conversión***

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (.1) de libra.

| Peso de la comida en onzas | Introduzca el peso de la comida (décimas de libra) |
|---|---|
| 1–2 | .1 |
| 3 | .2 |
| 4–5 | .3 |
| 6–7 | .4 |
| 8 | .5 |
| 9–10 | .6 |
| 11 | .7 |
| 12–13 | .8 |
| 14–15 | .9 |



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Auto Defrost (descongelación automática)* *(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

Use ***Auto Defrost*** para carne, aves y pescados que pesen hasta seis libras. Use ***Time Defrost*** para la mayoría del resto de comidas congeladas.

***Auto Defrost*** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) dos veces.
2. Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a 1.2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas.) Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. De la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER***.

- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
- Una vez descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse. Los asados grandes deberían dejarse reposar por unos 30 minutos.

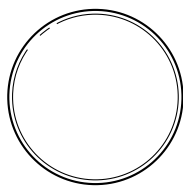
***Tabla de conversión***

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (.1) de libra.

| Peso de la comida en onzas | Introduzca el peso de la comida (décimas de libra) |
|---|---|
| 1–2 | .1 |
| 3 | .2 |
| 4–5 | .3 |
| 6–7 | .4 |
| 8 | .5 |
| 9–10 | .6 |
| 11 | .7 |
| 12–13 | .8 |
| 14–15 | .9 |

# *Funciones de microondas por tiempo y automático.*

DEFROST



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Descongelación por tiempo*

*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

Use ***Time Defrost*** para descongelar por un período de tiempo seleccionado.

1. Presione el botón ***DEFROST*** (descongelar) una vez.
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para seleccionar.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a descongelar.
4. Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje ***TURN FOOD OVER***.

Puede variar el tiempo de descongelación en cualquier momento mientras se descongela girando el dial.

El nivel de potencia está preseleccionado a 3, pero puede cambiarlo. Puede descongelar artículos pequeños rápidamente elevando el nivel de potencia una vez introducido el tiempo. El nivel de ***potencia 7 (power level 7)*** recorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el nivel de ***potencia 10 (power level 10)*** recorta el tiempo total en, aproximadamente, una tercera parte. Sin embargo, la comida necesitará más atención de lo normal.

Durante la descongelación podría oírse un ruido de golpes sordo. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en la potencia ***High*** (Alta).

### *Consejos de descongelación*

- La comida congelada en papel o plástico puede descongelarse en el paquete. Los paquetes cerrados deberían cortarse, pincharse o debería proveerse cualquier tipo de ventilación, DESPUÉS de haber descongelado la comida parcialmente. Los recipientes de plástico deberían dejarse parcialmente destapados.
- Las comidas preempaquetadas congeladas de tamaño familiar pueden descongelarse y hacerse en el microondas. Si la comida está en un contenedor de aluminio, pásela a un plato seguro para su uso en microondas.
- Las comidas que se echan a perder rápidamente no deberían dejarse fuera por un período de más de una hora tras su descongelación. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para la descongelación más igualada de alimentos mayores, como asados, use ***Auto Defrost.*** Asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando esté descongelada, la comida debería estar fría pero blanda en todas sus áreas. Si aún está ligeramente helada, devuélvala al microondas por muy poco tiempo, o déjela fuera unos minutos.

BEVERAGE

## *Beverage (bebida)*

*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

La función ***BEVERAGE (Bebida)*** calienta bebidas de entre 6 y 12 onzas.

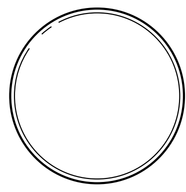
Pulse una vez para 6-7 oz.

Pulse dos veces para 8-9 oz.

Pulse tres veces para 10-12 oz.

*Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.*



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo de cocción ***(Time Cook)***, el tiempo de descongelación ***(Time Defrost),*** o ***Express Cook***. El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

1. Primero, siga las instrucciones para el tiempo de cocción ***(Time Cook)***, el tiempo de descongelación ***(Time Defrost)***, o ***Express Cook***.
2. Presione el botón ***POWER***.
3. Gire el dial, en el sentido de las agujas del reloj, para aumentar y en el sentido contrario para disminuir la potencia. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Los niveles de potencia variables añaden flexibilidad a la cocina con microondas. Los niveles de potencia del horno microondas pueden compararse con las unidades de la encimera (fogones) en una cocina. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas durante cierto porcentaje del tiempo. Nivel de ***potencia 7 (power level 7)*** es energía microondas al 70% del tiempo. Nivel de ***potencia 3 (power level 3)*** es energía al 30% del tiempo. Normalmente se cocinará en ***Alto (nivel de potencia 10) (High, power level 10)*** que proporciona una potencia del 100%. ***Power level 10*** le permitirá cocinar más rápido, pero la comida, posiblemente, necesitará que la agite, gire o dé la vuelta más a menudo.

Un nivel inferior cocinará la comida de forma más pareja y no necesitará que la agite, gire o dé la vuelta tanto. Algunas comidas pueden tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa un nivel inferior. Use un nivel de potencia inferior cuando esté cocinando comidas que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando se acaba el ciclo de la energía microondas) le dan tiempo a la comida a "igualarse" o transferir el calor a su interior. Se muestra un ejemplo de esto con el ciclo de descongelación-- ***power level 3*** Si la energía microondas no funcionara en ciclos, la parte externa de la comida se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

*Estos son algunos ejemplos de aplicaciones para diferentes niveles de potencia:*

***Alta 10:*** Pescado, bacon, verduras, calentar líquidos.

***Media alta 7:*** Cocción suave de carne y aves, sirve para cocinar guisos y para recalentar.

***Media 5:*** Cocina lenta y tierna para estofados o guisos y para partes menos tiernas de carne.

***Baja 2 o 3:*** Para descongelar, cocer a "fuego" lento, para salsas delicadas.

***Algo caliente 1:*** Mantener la comida caliente, ablandar la mantequilla.

# Terminología de microondas.

| Término | Definición |
|---|---|
| **Arco eléctrico** | *El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:*<br>■ el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas.<br>■ hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.<br>■ hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).<br>■ hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro.<br>■ hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal.<br>■ el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente. |
| **Cubierto** | Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor. |
| **Resguardar** | En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores. |
| **Tiempo de reposo** | Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento. |
| **Abrir respiraderos** | Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor. |

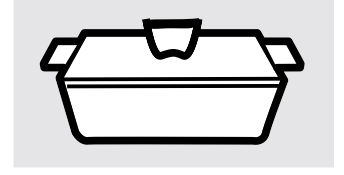
## Sensor de humedad

***Qué sucede cuando usa las funciones de sensores:***

Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

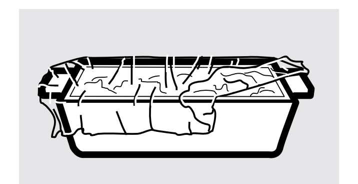
No utilice las funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

***NOTA:*** *las funciones de sensor no estarán disponibles cuando el horno está caliente. Si se pulsa uno de los botones de cocinar por sensor cuando la temperatura dentro del horno es superior a los 200ºF, aparecerá el mensaje "OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING. USING ALTERNATE METHOD" (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor. Se está utilizando otro método). El horno cambiará automáticamente a la función "cook by time" (cocinar por tiempo) (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán de forma normal.*



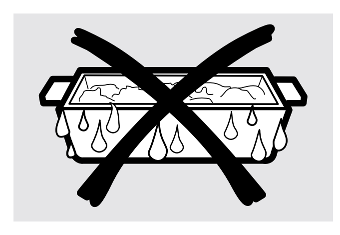
Agujereado

- Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.



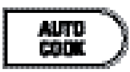
Cubierto

- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.



Seque los platos para que no engañen al sensor.

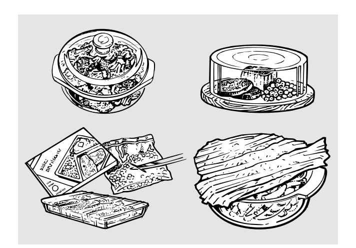
- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.




## *Auto Cook (cocinar automáticamente)* *(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante ***Auto Cook***, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.

***NOTA:*** *No se recomienda el uso del estante de metal con **Auto Cook**.*



***Comidas recomendadas***

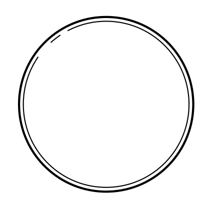
Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.



***Comidas no recomendadas***

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente. Es mejor cocinar todas estas usando Time Cook.



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

## *Auto Cook (cocinar automáticamente)*

*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

**1** Ponga la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Pulse el botón ***AUTO COOK (cocción automática)***. Aparece en pantalla ENTER FOOD TYPE (introduzca el tipo de comida).

**2** Gire el dial al tipo de comida deseado. Presione para seleccionar

Ver la *Tabla de Tipos de Comidas con Sensor* de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.

El horno empieza a funcionar inmediatamente.

***NOTA:*** Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrela y presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

*No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/PAUSE** inmediatamente.*

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón ***START/PAUSE***, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

### *Consejos de cocción*

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione ***START/PAUSE*** para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use ***Time Cook*** para acabar de cocinarla.

***Cómo ajustar la configuración automática del horno para un tiempo de cocción más corto o más largo (no disponible para todos los tipos de alimentos)***

*Para restar el 10% del tiempo de cocción automático:*
En los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo menos ("–") y pulse para introducir la selección.

*Para agregar el 10% al tiempo de cocción automático:*
Dentro de los primeros 30 segundos tras el horno comienza a funcionar, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca un signo más ("+") y pulse para introducir la selección.

### *Tabla de tipos de comidas con sensor*

| Tipo de comida | Raciones | Tamaños de las raciones | Comentarios |
|---|---|---|---|
| ***Piezas de pollo*** | ***1 a 4*** | ***2 a 8 piezas*** | Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada. |
| ***Pescado*** | ***1 a 4*** | ***4 a 16 oz.*** | Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cúbralo con un film plástico agujereado. |
| ***Carne picada*** *(Ternera, Puerco, Pavo)* | — | ***8 a 32 oz.*** | Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con un papel de cera o un film plástico agujereado. |
| ***Papas*** | ***1 a 4*** | ***8 a 32 oz***. | Rompa la piel con un tenedor. Arréglelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio. |
| ***Vegetales enlatados*** | ***1 a 4*** | ***4 a 16 oz.*** | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado. |
| ***Vegetales frescos*** | ***1 a 4*** | ***4 a 16 oz.*** | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado. |
| ***Vegetales congelados*** | ***1 a 4*** | ***4 a 16 oz.*** | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado. |




Use sólo con palomitas o rosetas preempaquetadas para microondas que pesen de 1,5 a 3,5 onzas.

***NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.***

## *Popcorn (rosetas o palomitas de maíz)* *(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

Para usar la función ***Popcorn***:

1. Siga las indicaciones del paquete, use ***Time Cook*** si el paquete pesa menos de 1,5 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.
2. Presione el botón ***POPCORN*** una o dos veces. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Si abre la puerta mientras aparece en pantalla *POPCORN SENSOR* (sensor de palomitas), aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, pulse ***CLEAR/OFF*** (borrar/desactivar) y comience de nuevo.

Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función ***Time Cook*** para tiempo de cocción adicional.

### ***Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción***

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o substraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

*Para sustraer tiempo:*
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj para 20 segundos (–) menos de tiempo de cocción. Pulse para introducir la selección. Gire de nuevo, hasta que aparezcan dos signos menos ("--"), para reducir el tiempo de cocción en otros 10 segundos hasta una cantidad de reducción de tiempo de 30 segundos. Pulse para introducir la selección.

*Para añadir tiempo:*
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj 20 segundos (+) más al tiempo de cocción. Pulse para introducir la selección. Gire de nuevo, hasta que aparezcan dos signos más ("++"), para añadir otros 10 segundos, hasta un total de 30 segundos de tiempo adicional. Pulse para introducir la selección.

# Características de microondas por sensor.

REHEAT

NOTA: No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen.

### *Reheat (recalentar)*

*(no utilizar los estantes cuando cocina por microondas)*

La función de ***recalentar (Reheat)*** vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

1. Coloque la taza de líquido o comida cubierta en el horno. Pulse ***REHEAT (recalentar)*** una, dos, tres o cuatro veces. El horno empieza a funcionar automáticamente.

   Presione una vez para un plato de sobras.

   Pulse dos veces para pasta.

   Presione tres veces para cantidades de 1/2 a 1 taza llena.

   Pulse cuatro veces para entre 1 y 2 tazas llenas.

2. El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione ***START/PAUSE*** inmediatamente.

*Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.*

Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use ***Time Cook*** tiempo adicional para recalentar.

***No está recomendado el uso de reheat para algunas comidas***

Es mejor usar ***Time Cook*** en estos casos:

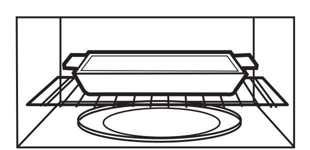
- Productos de pan.
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

***Cómo ajustar la configuración automática del horno para un mayor o menor tiempo de cocción***

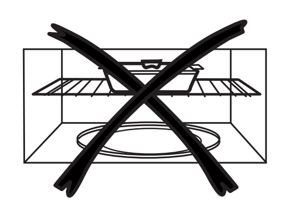
*Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:*
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar

*Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:*
Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

# Acerca de las funciones de Horneado y Asado.



Posición correcta del estante.



Posición incorrecta del estante.

El proceso de horneado o asado utiliza un elemento de calefacción para aumentar el aire del interior del horno. Puede establecerse cualquier temperatura de horno entre 225ºF y 450ºF. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

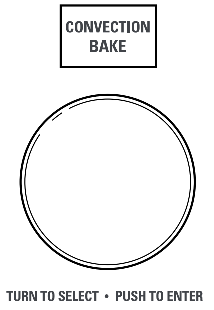
Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.

***Para conseguir mejores resultados...***

Utilice un estante en la posición inferior y deje una brecha de al menos una pulgada entre el plato de cocción y los laterales del horno. Para cocción a dos niveles exclusivamente, utilice ambos estantes.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

*Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.*



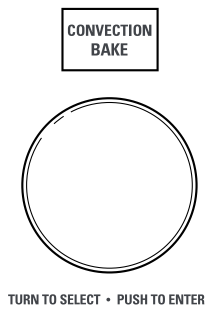

## *Horneado o asado con precalentamiento*

1. Presione el botón ***BAKE (***hornear) o ***ROAST*** (asar).
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.) Consulte la *sección siguiente Conversión Auto Recipe™*.
3. Presione el botón ***START/PAUSE*** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

***NOTA:*** *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

*Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón* ***POWER****. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.*

*Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón* ***BAKE*** *(Hornear). Reduzca la temperatura de la receta del horno en 25°F para alimentos horneados.*




## *Horneado o asado sin precalentamiento*

1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón ***BAKE*** o ***ROAST***. Consulte la sección siguiente Conversión Auto Recipe™.
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
4. Presione el botón ***START/PAUSE*** para poner el horno en marcha.

   ***NOTA:*** *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

*Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón* ***POWER****. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.*

*Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón* ***BAKE (Hornear)****.*

### *Conversión Auto Recipe™*

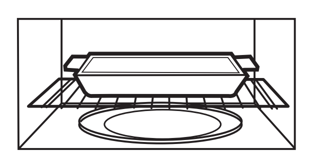
Cuando use el ***HORNEADO POR CONVECCIÓN,*** la función de ***Conversión Auto Recipe™*** convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección.

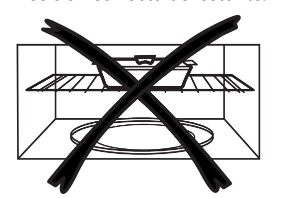
Cuando esta función se activa, el visor mostrará la leyenda OFFSET ON y la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si ingresa una temperatura regular de receta de 350°F y oprime el botón ***START***, el visor mostrará la temperatura convertida de 325°F.

Esta función se puede apagar en el menú de opciones ***OPTIONS***. Consulte la sección Conversión Auto Recipe™ en la sección Las otras funciónes.

***NOTA:*** Si el horneado es por convección y la función de ***Conversión Auto Recipe™*** está apagada, reduzca la temperatura del horno 25°F de la que indique la receta para evitar que se doren demasiado los alimentos horneados.

# Función de horneado rápido.


Posición correcta del estante.


Posición incorrecta del estante.

***Fast Bake (horneado rápido)*** le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F.

***Para conseguir mejores resultados...***

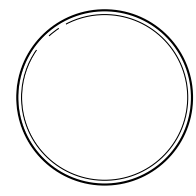
*Utilice un estante en la posición inferior y deje un espacio de al menos una pulgada entre el plato que esté cocinando y los lados del horno. Utilice ambos estantes, únicamente para cocinar a dos niveles.*

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

*Vea la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para información sobre utensilios recomendados.*

*Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Fast Bake.***

COMBINATION FAST BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Horneo rápido con precalentamiento*

1. Presione el botón ***FAST BAKE***.
2. Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción ***FAST BAKE*** aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
3. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a precalentar.
4. El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
5. Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
6. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para empezar a cocinar.
7. Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

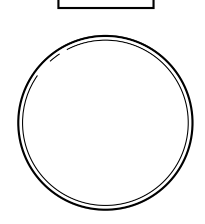
***NOTA:*** *Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.*

*Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.*

*Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **FAST BAKE** (Hornear rápido).*

- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar ***Fast Bake***.
- No use utensilios metálicos con ***Fast Bake.***
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando ***Fast Bake***.

COMBINATION FAST BAKE



TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER

START / PAUSE

## *Horneo rápido sin precalentamiento*

1. Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón ***FAST BAKE.***
2. Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.

   Presione el dial o el botón ***START/PAUSE*** para poner el horno en marcha.
4. NOTA: Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón ***POWER***. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón ***FAST BAKE*** (Hornear rápido).

***NOTA:***
- Algunas recetas requieren el precalentamiento.
- Revise la sección de Consejos de Utensilios de Cocina para usar los utensilios correctos al usar ***Fast Bake.***
- No use utensilios metálicos con ***Fast Bake.***
- Ver la Sección Mejor Método de Cocción para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando ***Fast Bake***.
- Reduzca el tiempo de cocinado de la receta en 25%.

### Horneado o asado por convección

***Se recomienda el uso de bandejas metálicas*** para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

***Las cazuelas o platos de horno de cristal o de cerámica acristalada*** son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

### Horneado rápido combinado

***Se recomienda usar recipientes de cristal o cerámica acristalada.*** Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

***Pueden usarse utensilios de microondas de plástico resistente al calor*** (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

| *Utensilios* | *Microondas* | *Horneado o Asado de convección* | *Horneado rápido combinado* |
|---|---|---|---|
| *Cristal resistente al calor, cerámica acristalada (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)* | Sí | Sí | Sí |
| *Metal* | No | Sí | No |
| *Cristal no resistente al calor* | No | No | No |
| *Plásticos aptos para microondas* | Sí | No | Sí☞ |
| *Films plásticos o envoltorios* | Sí | No | No |
| *Productos de papel* | Sí | No | No |
| *Paja, mimbre y madera* | Sí | No | No |

*☞Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.*

# *Seleccione el mejor método de cocción.*

*Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.*

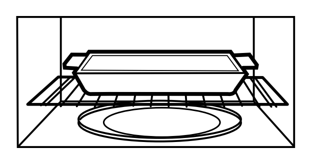
| *Comidas* | *Microondas* | *Horneado* | *Asado* | *Hornear rápido* |
|---|---|---|---|---|
| **Aperitivos** | | | | |
| Salsas para mojar y untar | ✓ | | | |
| Snacks de pastelería | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Bebidas** | ✓ | | | |
| **Salsas y acabados** | ✓ | | | |
| **Sopas y estofados** | ✓ | | | |
| **Carnes** | | | | |
| Descongelación | ✓ | | | |
| Asados | | | ✓ | ✓ |
| **Aves** | | | | |
| Descongelación | ✓ | | | |
| Asados | ✓ | | ✓ | ✓ |
| **Pescado y mariscos** | | | | |
| Descongelación | ✓ | | | |
| Cocción | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Guisos** | ✓ | ✓ | | ✓ |
| **Huevos y queso** | | | | |
| Revueltos, tortillas | ✓ | ✓ | | |
| Quiche, souflé | | ✓ | | ✓ |
| **Vegetales, (frescos)** | ✓ | | | |
| **Panes** | | | | |
| Magdalenas, pastel de té | ✓ | ✓ | | |
| Masa de levadura | | ✓ | | |
| Levadura | | ✓ | | |
| **Postres** | | | | |
| Pasteles, pasteles con capas y bundt | | ✓ | | |
| Cabello de angel y pasta fina | | ✓ | | |
| Flan y pudín | ✓ | | | |
| Galletas alargadas | ✓ | ✓ | | |
| Fruta | ✓ | | | |
| Pasteles rellenos y pastelería | | ✓ | | |
| Dulces | ✓ | | | |
| **Vegetales blanqueados** | ✓ | | | |
| **Alimentos preparados congelados** | ✓ | ✓ | | ✓ |

# *Conversiones de Recetas.*

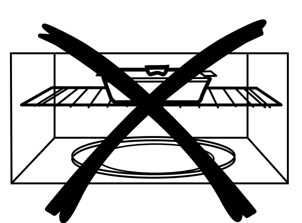
### *Horneado rápido combinado*

***Al utilizar la función HORNEADO RÁPIDO COMBINADO, reduzca el tiempo de cocción indicado en la receta en un 25%.***

***Por ejemplo:*** Una receta indica cocinar un asado durante 60 minutos a 400°F.
60 minutos x 0.25 = se ahorran 15 minutos.
Por lo tanto, el nuevo tiempo de cocción en el modo ***HORNEADO RÁPIDO*** será:
60 minutos – 15 minutos = ***45 minutos.***



Posición correcta del estante



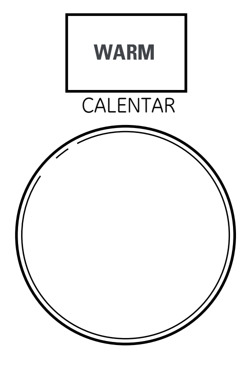
Posición incorrecta del estante

La función **CALENTAR** mantendrá calientes las comidas ya horneadas, a una temperatura óptima para servirlas. Comience siempre por comida caliente. Utilice recipientes y utensilios de cocina que puedan resistir temperaturas de hasta 230°F.

### *Para obtener mejores resultados...*

*Utilice siempre el estante en su posición "baja" al calentar. El estante es necesario para una buena circulación del aire e incluso para calentar de forma pareja.*

*Consulte la sección Consejos sobre instrumentos de cocina para obtener información sobre los instrumentos de cocina aconsejados.*




TURN TO SELECT • PUSH TO ENTER
GIRE PARA SELECCIONAR - PULSE PARA INTRODUCIR

1. Pulse el botón ***WARM*** (Calentar).
2. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Consulte el gráfico y los consejos a continuación. Pulse el dial para introducir la selección.

   | | |
   |---|---|
   | BAJO | 150°F |
   | MEDIO | 170°F |
   | ALTO | 210°F |

3. Pulse el dial o el botón ***START/PAUSE*** (Inicio/Pausa) para comenzar a calentar.

Si se abre la puerta del horno durante la función "Calentar", aparecerá en pantalla PAUSE (Pausa). Cierre la puerta y pulse ***START/PAUSE*** (Inicio/Pausa).

Para hacer que los elementos secos estén crujientes:

- Coloque los alimentos o los platos directamente en el estante, en la posición inferior.
- Utilice el ajuste ***LOW*** (BAJO).
- Revise qué tan crujiente está el alimento tras 45 minutos. Añada tiempo, según se necesite.

### *Tabla de selección de temperatura*

| *Tipo de alimento* | *Ajuste* | *Húmedo/Crujiente* |
|---|---|---|
| ***Pan, rollitos duros*** | Medium (Medio) | Crisp (Crujiente) |
| ***Pan, rollitos blandos*** | Medium (Medio) | Moist (Húmedo) |
| ***Guisados*** | Medium (Medio) | Moist (Húmedo) |
| ***Comidas fritas*** | High (Alto) | Crisp (Crujiente) |
| ***Carnes* y pescados*** | Medium (Medio) | Crisp (Crujiente) |
| ***Panqueques, wafles*** | High (Alto) | Crisp (Crujiente) |
| ***Pizza*** | High (Alto) | Crisp (Crujiente) |
| ***Papas, horneadas*** | High (Alto) | Crisp (Crujiente) |
| ***Papas, puré*** | Medium (Medio) | Moist (Húmedo) |
| ***Carne de ave*** | High (Alto) | Moist (Húmedo) |
| ***Trozos de tortilla*** | Low (Bajo) | Crisp (Crujiente) |
| ***Verduras*** | Medium (Medio) | Moist (Húmedo) |

*La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145°F como el nivel de cocción mínimo de res. Utilice un termómetro portátil de carne para revisar las temperaturas internas.*

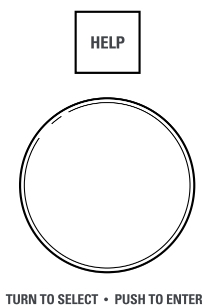
### *Trucos para alimentos crujientes:*

- No cubra los alimentos.
- No utilice contenedores ni envolturas de plástico.

### *Trucos para alimentos húmedos:*

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice contenedores ni envolturas de plástico.

# Las otras funciones.




### *Help (ayuda)*

El botón HELP le muestra información de características y consejos prácticos. Presione HELP, gire el dial para seleccionar una función y presione el dial para seleccionar.

### *Señal de final de cocción*

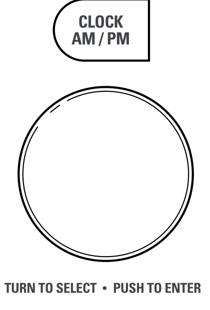
Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje YOUR FOOD IS READY (Su comida está lista) y sonará un pitido cada minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón ***CLEAR/OFF.***

### *Resume (Continuar)*

El programa de cocción que acaba de utilizar permanece en memoria durante 5 minutos. Tras esto, es necesario que inicie el programa de nuevo. Para desactivar esta función, consulte la sección  Mensaje "Más tiempo".

1 Si necesita cocinar los alimentos un poco más, puede reiniciar el horno pulsando el botón ***START/PAUSE*** (Inicio/Pausa) o el dial selector.

2 RESUME COOKING (Continuar cocción) aparecerá en pantalla y el horno se reiniciará inmediatamente al 10% del tiempo original.




### *Reloj*

Presione para introducir la hora del día o para revisar la hora de día mientras cocina.

1 Presione el botón ***CLOCK*** (reloj).

2 Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.

3 Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.

4 Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para seleccionar.




### *Start/Pause (inicio / pausa)*

Además de poner en marcha muchas funciones, ***START/PAUSE*** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.

CLEAR / OFF

### Clear/Off (borrar/apagado)

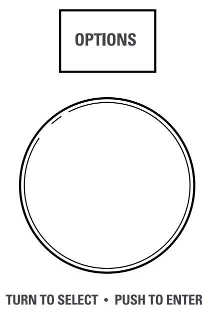
Presione el botón CLEAR/OFF para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

CLEAR / OFF

### Bloqueo del control

*Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o paraque no lo utilicen los niños.*

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón ***CLEAR/OFF*** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje CONTROL LOCKED cada vez que se apriete un botón o el dial.




### Luz nocturna automática

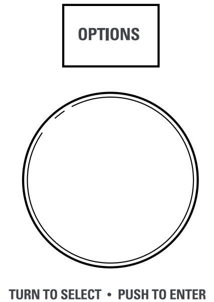
La ***luz nocturna automática*** puede configurarse para que se encienda y se apague a horas determinadas.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***AUTO NITE LIGHT***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***SET TIMES***. Presione el dial para seleccionar.
3. Introduzca la hora del día para que la luz se encienda girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.
4. Introduzca la hora del día para que la luz se apague girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.

***NOTA:*** *El indicador NITE (noche) se encenderá cuando la luz de noche se haya fijado para operar.*

Para revisar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar ***REVIEW SETTINGS*** después de seleccionar la opción ***Auto Nite Light***. Presione el dial para seleccionar.

Para borrar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar ***CLEAR SETTINGS*** después de seleccionar la opción ***Auto Nite Light***. Presione el dial para seleccionar.




### Ajuste de temp. de cocción

Se utiliza para hacer que el horno ajuste las temperaturas establecidas automáticamente en 5, 10, 15, 20 o 25 grados.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***BAKE TEMP ADJUST*** Pulse el dial para introducir la selección.
2. Gire el dial para seleccionar ***NO CHANGE*** (Sin cambios), 5, 10, 15, 20 o 25 grados y pulse para introducir la selección.

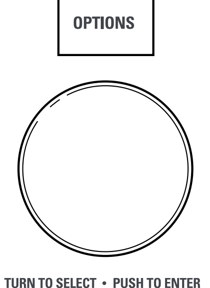
### Volumen de señal de aviso

El volumen de la señal de aviso puede ajustarse.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***BEEPER VOLUME***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde mudo a alto. Presione el dial para seleccionar.

NOTA: El indicador MUTE (silencioso) se encenderá cuando el volumen se haya fijado en silencioso.

# Las otras funciones.




## *Selección de Conversión Auto Recipe™*

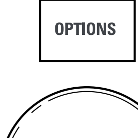
Cuando esta función se activa, convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regulares a temperaturas de horneado por convección. Consulte la sección Conversión Auto Recipe™ en la seccion "Acerca de las functiones de Horneado y Asado".

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***OFFSET***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***CONVECTION BAKE TEMP OFFSET-ON/OFF*** (Compensación de temp. de horneado por convección activado/desactivado). Presione el dial para seleccionar.

## *Idioma de pantalla*

El idioma del menú de pantalla puede configurarse para Inglés y Español.

1. Presione el botón OPTIONS y gire el dial para seleccionar DISPLAY LANGUAGE. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***ENGLISH*** o ***SPANISH.*** Presione el dial para seleccionar.




## *Pantalla ON/OFF (encendida/ apagada)*

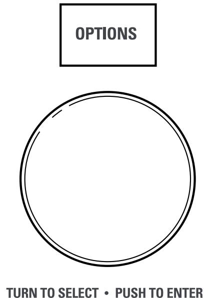
Úselo para apagar o encender la pantalla del reloj.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***DISPLAY ON/ OFF***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar ***ON*** o ***OFF***. Presione el dial para seleccionar.

## *Velocidad de pantalla*

La velocidad del menú de pantalla puede cambiarse.

1. Presione el botón ***OPTIONS*** y gire el dial para seleccionar ***DISPLAY SPEED***. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para seleccionar desde el más lento al más rápido. Presione el dial para seleccionar.




## *Medidas*

Pueden configurarse las medidas para que aparezcan de la forma por defecto (inglesa) o métrica.

1. Pulse el botón ***OPTIONS*** (Opciones) y gire el dial para seleccionar ***MEASURES*** (Medidas). Pulse el dial para introducir la selección.
2. Gire el dial para seleccionar ***DEFAULT*** (Preestablecido) o ***METRIC*** (Métrico) y pulse para introducir la selección.

## *Mensaje "Más tiempo"*

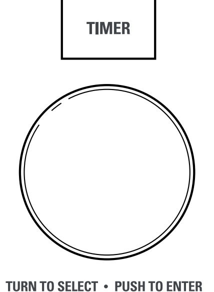
Una vez que se complete la cocción, puede mostrarse un mensaje que le ofrezca la opción de cocinar la comida durante más tiempo utilizando la misma configuración. Consulte la sección Continuar.

1. Pulse el botón **OPTIONS** (Opciones) y gire el dial para seleccionar ***MORE TIME MESSAGE*** (Mensaje "Más tiempo"). Pulse el dial para introducir la selección.
2. Gire el dial para seleccionar ***MESSAGE ON*** (Mensaje activado) o ***MESSAGE OFF*** (Mensaje desactivado) y pulse para introducir la selección.




## *Luz de superficie*

Presione ***SURFACE LIGHT*** una vez para una iluminación fuerte, dos veces para la luz nocturna o una tercera vez para apagarla.




## *Temporizador*

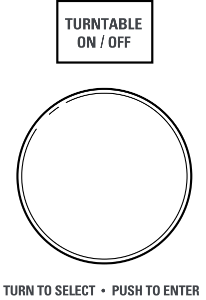
El ***Timer*** (temporizador) funciona como temporizador de minutos y se puede usar en cualquier momento, incluso cuando el horno está en marcha.

1. Presione el botón ***TIMER***.
2. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para configurar los segundos. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el dial o ***TIMER*** para empezar.

Para cancelar, presione el botón ***TIMER***.

Cuando se acabe el tiempo, el horno dará una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione ***TIMER***.

***NOTA:*** *El indicador del temporizador se encenderá mientras el temporizador esté en marcha.*




## *Dispositivo giratorio activado/desactivado*

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el dispositivo giratorio activado. Puede desactivarse si va a cocinar platos grandes.

1. Pulse el botón ***TURNTABLE ON/OFF*** (Dispositivo giratorio activado/desactivado).
2. Gire el dial para seleccionar ***ON*** (Activado) u ***OFF*** (Desactivado). Pulse el dial para introducir la selección.

En determinadas ocasiones el dispositivo giratorio puede calentarse demasiado como para tocarlo.

Tenga cuidado al tocarlo durante la cocción o posteriormente a ella.




## *Ventilador extractor*

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

Pulse ***VENT FAN*** (Ventilador extractor) una vez para alta velocidad de ventilación, dos veces para velocidad media, tres veces para velocidad baja y una cuarta vez para desactivar el ventilador.

***NOTA:*** *El indicador del extractor estará prendido mientras el extractor esté operando.*

## *Extractor automático*

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

# Cuidado y limpieza del horno.

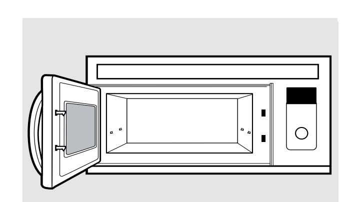



## Consejos prácticos

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

*Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.*

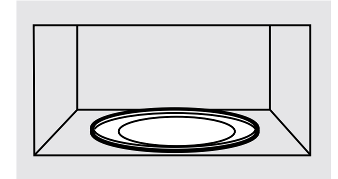
## Cómo limpiar el interior



***Paredes, suelo, ventana interior y piezas de plástico de la puerta***

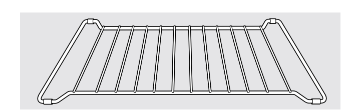
Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

*Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.*



***Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria***

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpielo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde no hacer funcionar el horno en el modo microondas sin el dispositivo giratorio y el soporte colocados en su lugar.

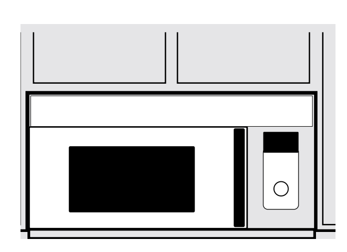


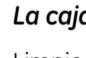
***Estantes***

Límpielo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

***No la limpie si tiene un horno autolimpiable.***

## Cómo limpiar el exterior

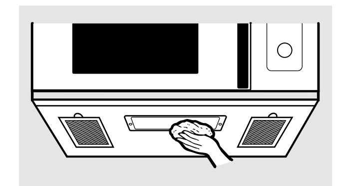




No recomendamos el uso de limpiadores con amoniaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno microondas. Si opta por usar un limpiador casero, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

***La caja***

Limpie la parte externa del horno de microondas con un paño humedecido con agua jabonosa. Enjuáguela y luego séquela. Pásele un paño humedecido limpio a la ventana para limpiarla.



***El panel de control***

Pásele un paño humedecido para limpiar. Seque completamente. No use esprays limpiadores, grandes cantidades de detergente y agua, abrasivos u objetos filosos sobre el panel, ya que lo podría dañar. Algunas toallas de papel podrían también dañar el panel de control.

***Panel de puerta***

Antes de limpiar el panel de puerta frontal, asegúrese de que sabe qué tipo de panel tiene. Consulte el octavo dígito del número de modelo. "S" es acero inoxidable,"L" es CleanSteel y "B", "W" o "C" son colores plásticos.

***Acero inoxidable (en algunos modelos)***

El panel de acero inoxidable puede limpiarse con Stainless Steel Magic o un producto similar, utilizando un paño suave y limpio. Aplique el limpiador de superficies de acero inoxidable cuidadosamente para evitar tocar las piezas de plástico que rodean al acero. No utilice cera, pulimento, lejía ni productos que contengan clorina en acabados en acero inoxidable.

***Paneles plásticos de color***

Utilice un paño suave, limpio y ligeramente humedecido y, a continuación, seque bien toda la zona.

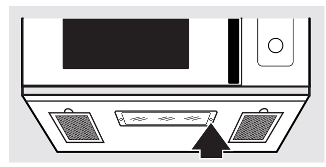
***Los sellos de la puerta***

Es importante mantener el área donde la puerta se sella con el horno de microondas limpia. Solamente use detergentes no abrasivos suaves aplicados con una esponja limpia o con un paño suave. Enjuague bien.

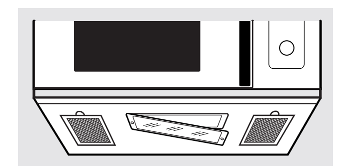
***El fondo***

Limpie la grasa y elimine el polvo del fondo a menudo. Use una solución de agua cálida y detergente.

# *Cambio de bombillas.*



Quite el tornillo.



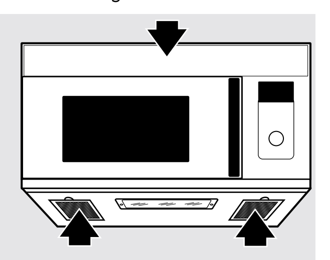
## *Luz de encimera/luz nocturna*

***Cámbiela por una bombilla halógena de 120 voltios, 20 watt (max). Pida WB36X10213 de su suministrador GE.***

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo desenroscando con cuidado la bombilla.
4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

# La función de extractor.

Filtro de carbón vegetal
(en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables
(en todos los modelos).

## Ventilador extractor

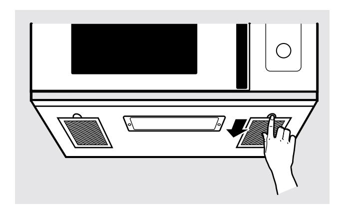
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal

## Filtros de extractor reutilizables

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar en interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



## Cómo quitar y limpiar los filtros

***Para quitarlos***, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoniaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada.

Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

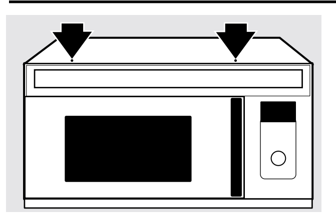
***Para volver a colocarlos,*** deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

## *Filtros de carbón vegetal*

***El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Pida el recambio No. WB02X10943 de su suministrador GE.***

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente trás 6 o 12 meses, según el uso). Consulte "Kits opcionales" en la página 7 para obtener más información.



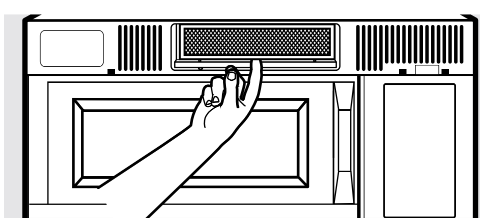
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

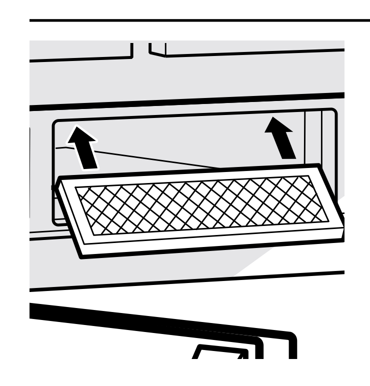
## *Cómo quitar el filtro de carbón vegetal*

***Para quitar el filtro de carbón vegetal,*** primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Levante el filtro de la parte inferior hasta que se libere de las pestañas. Deslice el filtro hacia abajo y hacia fuera.

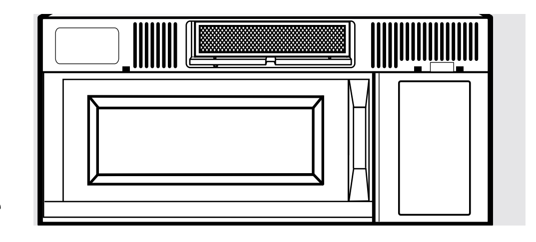




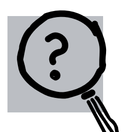
## *Cómo instalar el filtro de carbón vegetal*

***Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal,*** retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Introduzca la parte superior del filtro hacia arriba y dentro de los huecos en la parte interior de la apertura superior. Apriete la parte inferior del filtro hacia dentro hasta que se coloque tras las pestañas.



# *Antes de llamar al servicio de reparaciones…*



Resolución de Problemas
¡Ahorre tiempo y dinero! Revise las tablas en las páginas siguientes y tal vez no necesite llamar al servicio de reparación.

| *Problema* | *Posibles causas* | *Qué hacer* |
|---|---|---|
| *El horno no se pone en marcha* | **Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.** | • Cambie el fusible o reconecte el diferencial. |
| | **Apagón de corriente.** | • Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar. |
| | **El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.** | • Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared. |
| | **La puerta no está cerrada del todo.** | • Abra la puerta y ciérrela por completo. |
| *El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha* | **La puerta no está cerrada del todo.** | • Abra la puerta y ciérrela por completo. |
| | **No se presionó el botón START/PAUSE tras seleccionar el modo de cocción.** | • Presione **START/PAUSE**. |
| | **Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó CLEAR/OFF para cancelarla.** | • Presione **CLEAR/OFF.** |
| | **No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar TIME COOK.** | • Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar **TIME COOK.** |
| | **Se presionó CLEAR/OFF sin querer.** | • Vuelva a programar la cocción y presione **START/PAUSE.** |
| | **No se introdujo el peso tras seleccionar AUTO DEFROST o FAST DEFROST.** | • Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar **AUTO DEFROST** o **FAST DEFROST**. |
| | **No se introdujo el tipo de comida tras apretar AUTO COOK.** | • Asegúrese de entrar un tipo de comida. |
| *CONTROL BLOQUEADO* para *(CONTROL LOCKED) aparece en la pantalla* | **El control ha sido bloqueado.** | • Presione y mantenga **CLEAR/OFF** durante 3 segundos desbloquear el control. |
| *Aparece en pantalla OVEN TOO HOT FOR SENSOR COOKING – USING ALTERNATE METHOD (Horno demasiado caliente para cocinar por sensor: Se está utilizando otro método)* | **Se pulsó uno de los botones de cocción por sensor cuando la temperatura interior del horno era superior a los 200°F.** | • Estas funciones no podrán ejecutarse cuando el horno El horno cambiará automáticamente a cocinar por tiempo (siga las indicaciones de la pantalla) o, una vez que el horno esté lo suficientemente frío, las funciones del sensor se ejecutarán normalmente. |
| *El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado* | **La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.** | • Esto es normal. |
| *Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo* | **Ha intentado cambiar el nivel nivel de potencia cuando no estaba permitido.** | • Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse. |

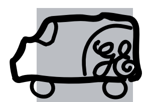
| *Problema* | *Posibles causas* | *Qué hacer* |
|---|---|---|
| *El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de horneado* | **Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Horneado las primeras veces.** | • Esto es normal. |
| *La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo* | **La parrilla se fijó en la posición alta.** | • Siempre use la parrilla en la posición baja. |
| *La temperatura del horno fluctúa durante la cocción* | **El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.** | • Esto es normal. |
| *El extractor del horno se enciende automáticamente* | **El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.** | • Esto es normal. |
| | **Durante los niveles de Bake (horneado) o Fast Bake (horneado rápido), después de precalentado, el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.** | • Esto es normal. |
| *Aparece en la pantalla SENSOR ERROR (Error de sensor)* | **Se abrió la puerta mientras se utilizaba la función de sensor antes antes de que pudiera detectarse el vapor.** | • No abra la puerta hasta que se perciba el vapor y aparezca en pantalla la cuenta de tiempo regresiva. |
| | **El vapor no se detectó en la cantidad de tiempo máxima.** | • Utilice Time Cook (Tiempo de cocción) para calentar durante más tiempo. |

## Cosas normales de su horno microondas

- Humedad en la puerta y paredes del horno al cocinar. Frote la humedad con una toallita de papel o un paño suave.
- Humedad entre los paneles de las puertas del horno al cocinar determinados alimentos. La humedad se disipará poco después de terminar de cocinar.
- El vapor se escapa por la puerta.
- Una luz de reflexión alrededor de la puerta o en la periferia de la caja del horno.
- La luz del horno se debilita y el sonido del soplador cambia cuando se usan niveles de potencia diferentes al alto.
- Un sonido sordo de golpe cuando el horno de microondas está en operación.
- El ventilador opera mientras el horno de microondas está operando. El ventilador no se apagará ni se puede apagar hasta que el horno de microondas se apague.
- Calentar, horneado por convección, asado por convección y horneado rápido combinado tienen un tiempo de cocción máximo de 179 minutos (2 horas y 59 minutos). Cuando el tiempo de cocción máximo se alcanza, el horno automáticamente indicará que la cocción finalizó y apagará el elemento de cocción.
- Al usar horneado por convección, asado por convección u horneado rápido combinado con un precalentamiento, la puerta del horno debe ser abierta y el tiempo de cocción establecido después del precalentado o el horno apagará el elemento de cocción después de 1 hora.
- Se puede notar una interferencia de televisión y radio mientras se usa el horno de microondas. Similar a la interferencia casada por otros electrodomésticos, lo cual no indica un problema. Conecte el horno de microondas en un tomacorriente de un circuito diferente, mueva la televisión o el radio tan lejos del horno de microondas como sea posible o inspeccione la posición de la antena de la televisión o el radio.

# *Notas.*

# Garantía de Horno Microondas GE.



*Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care ® autorizados. Pare concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visite GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.*

*Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.*

| *Durante el período de:* | *GE reemplazará:* |
|---|---|
| ***Un año*** Desde la fecha de la compra original | Cualquier recambio del horno microondas que falle debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE proporcionará, sin costo adicional, mano de obra y servicio relacionado para reemplazar las partes defectuosas. |
| ***Cinco años*** Desde la fecha de la compra original | El magnetrón, el tubo magnetrón fallase debido a un defecto en sus materiales o en su fabricación. Durante estos cinco años adicionales de garantía limitada, usted será responsable de cualquier costo de mano de obra o servicio a domicilio. |

## *Lo que GE no cubrirá:*

- **Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.**
- **Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.**
- **Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.**
- **Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.**
- **Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Causar daños después de la entrega.**

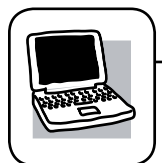
***EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.***

*Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro de Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.*

*Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Para conocer los derechos legales de su estado, consulte con su oficina local de asuntos del consumidor o al procurador general de su estado.*

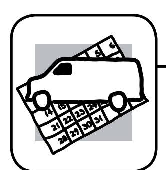
***Garantizador: General Electric Company. Louisville, KY 40225***

# *Ayuda al cliente.*



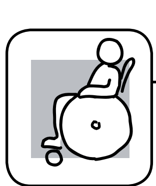
## *Página Web de GE Appliances* **GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts ™ " (Preguntar a nuestro equipo de expertos)
sobre cualquier cuestión y mucho más...



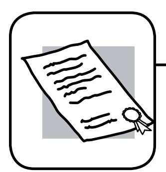
## *Solicite una reparación* **GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



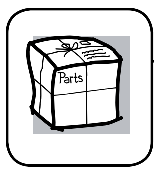
## *Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)* **GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



## *Garantías ampliadas* **GEAppliances.com**

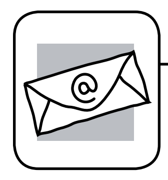
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.




## *Piezas y accesorios* **GEAppliances.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

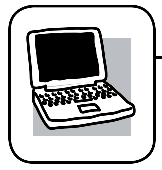
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



## *Póngase en contacto con nosotros* **GEAppliances.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



## *Registre su electrodoméstico* **GEAppliances.com**

**¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera!** El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje o recorte y use el formulario de este Manual del Propietario.

Impreso en Corea